5....-05-MWG 739 01.08.2004 16:10 Uhr Seite 1

Bedienungsanleitung/Garantie

Instrucciones de servicio/Garantía • Istruzioni per l'uso/Garanzia
Instruction Manual/Guarantee • A használati utasítás/garancia

Mikrowellengerät mit Grill

Horno microondas con parrilla • Apparecchio microonde con grill
Microwave Oven with Grill • Mikrovlnná trouba s grilem

MWG 739 H

Inhalt

Indice • Indice • Contents • Tartalom

D

Übersicht Bedienelemente . . . . . Seite 3
Bedienungsanleitung . . . . . Seite 4
Garantie . . . . . Seite 9

E

Vista de conjunto Elementos de mando . . . . . Página 3
Instrucciones de servicio . . . . . Página 11
Garantia . . . . . Página 17

I

Descrizione dei singoli pezzi . . . . . Pagina 3
Istruzioni per l'uso . . . . . Pagina 18
Garanzia . . . . . Pagina 24

GB

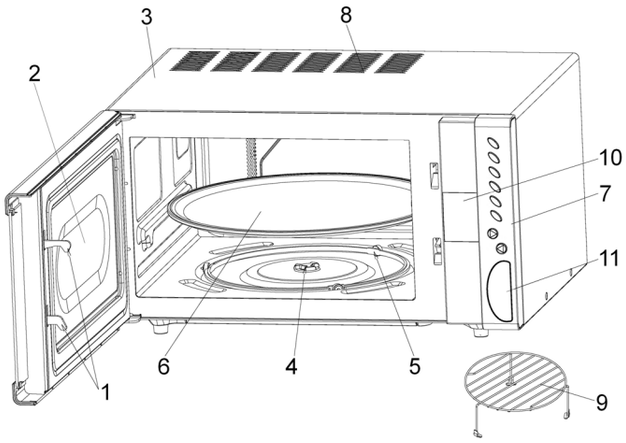
Control element overview . . . . . Page 3
Instruction Manual . . . . . Page 25
Guarantee . . . . . Page 30

H

A hasznalt elemek megtekintése . . . . . Oldal 3
A hasznalati utasítás . . . . . Oldal 31
Garancia . . . . . Oldal 37

Beschreibung der Bedienelemente

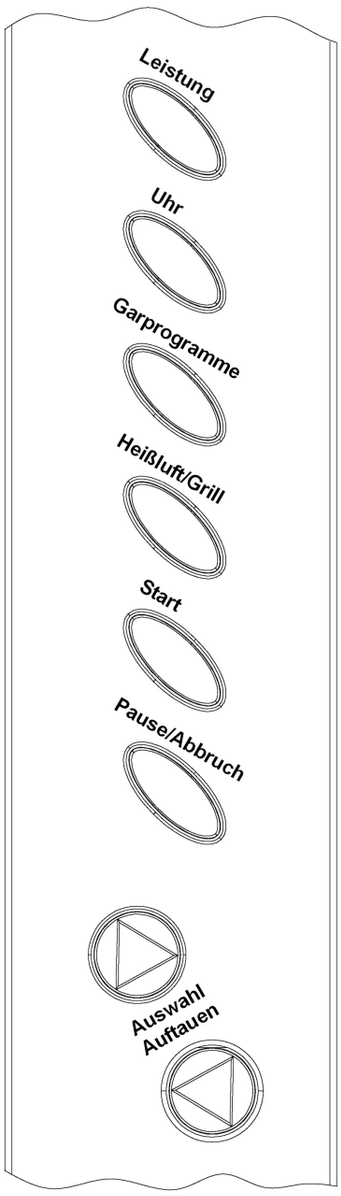
Grafik 1: Teilebezeichnung



1 Türverschluss
2 Sichtfenster
3 Gehäuse
4 Antriebsachse
5 Gleitring
6 Drehteller
7 Bedienblende
8 Lüftungsschlitze
9 Grillrost
10 Display
11 Türöffner

Achtung:
Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Grafik 2: Bedienelemente



LEISTUNG (Mikrowelle)	Wahl der Leistungsstufen
UHR	In Verbindung mit den Pfeiltasten zum Einstellen der Uhrzeit
GARPROGRAMME	Auswahl eines Automatikprogramms durch mehrmaliges Drücken
HEISSLUFT/GRILL	
HEISSLUFT:	Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert
HEISSLUFT/KOMBI:	Heißluft und Mikrowelle arbeiten abwechselnd
GRILL:	Zum Grillen und Überbacken
GRILL/KOMBI:	Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd
Pfeiltasten (AUSWAHL AUFTAUEN)	Zum Einstellen von Temperatur-Zeit- oder Gewichtswerten
START	Start des Programms
PAUSE/ABBRUCH	Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs. Zweimal drücken zum Löschen des Programms. 3 Sekunden halten zum Sperren/Entsperren des Gerätes

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- **Warnung**: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung**: Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- **Warnung**: Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung**: **Kindern** darf die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- Möchten Sie Ihre Mikrowelle in einem Schrank, Regal o. ä. unterbringen, achten Sie bitte darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: - Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Endzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug**: Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, das die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossenen Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da Sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr benutzen – nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsarten GRILL und KOMBI ist nur der Grillrost geeignet.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, das dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.

- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH- Taste.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- oder Kombibetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
  - Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
  - schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
  - Garen von Speisen
- Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Einstellen der Uhrzeit:

Hinweis: Beim ersten Einschalten leuchten erst alle Displayanzeigen auf, dann erscheint ein Doppelpunkt blinkend.

1. Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste.
2. Drücken Sie die UHR-Taste. Die Anzeige wechselt auf 0:00. Die erste Ziffer blinkt.
3. Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Stunde ein.
4. Drücken Sie die UHR-Taste. Die zweiten Ziffern blinken.
5. Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Minute ein.
6. Drücken Sie erneut die UHR-Taste oder warten Sie einige Sekunden.

Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Bedienung Mikrowelle:

Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Türe bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)

1. Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
100	1000	Schnelles Erhitzen
80	800	Garen
60	600	Fortkochen
40	400	Schmelzen von Käse usw.
20	200	Auftauen von Gefrorenem
START	1000	Schnelles Erhitzen

3. Mit Hilfe der Pfeiltasten wählen Sie die gewünschte Gardauer.

   Zum Beispiel: 10:30Min Gardauer auf 100% Leistung

Schritt	Taste	Anzeige
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	10:30
4	START	

4. Drücken Sie zum Starten die START Taste.
   Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

   Bitte beachten Sie: Das Garen im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Backofen. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.
   Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatisches Auftauen

Zum automatischen Auftauen von gefrorenem Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste.
2. Durch wiederholtes Drücken der Pfeiltasten wählen Sie eines der Auftauprogramme aus:

AD1	Auftauen von Fleisch	von 0,1 – 2,0Kg
AD2	Auftauen von Geflügel	von 0,2 – 3,0Kg
AD3	Auftauen von Meeresfrüchten	von 0,1 – 0,9Kg

3. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der START-Taste.
4. Durch wiederholtes Drücken der Pfeiltasten wählen Sie ein Gewicht aus.

   Zum Beispiel 2,0Kg Geflügel auftauen.

Schritt	Taste	Anzeige
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	▲/▼	AD -2
3	START	
4	▲/▼	2.0
5	START	

5. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

In der nachfolgenden Tabelle erhalten Sie Informationen zum manuellen Auftauen.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtauzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren				
Fleisch (Rind, Kalb,	500 g	200	14 – 18	10 – 15
Schwein) im Stück	1000 g	200	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, Kotelett	200 g	200	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Bratwurst, Bockwurst	200 g	200	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	200	4 - 6	5 - 10
Tipp: nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen				
Geflügel				
Hähnchen	1000 g	200	20 - 25	10 - 15
Hähnchenteile	500 g	200	12 - 15	5 - 10
Ente	1700 g	200	25 - 40	20 - 25
Gans- , Putenteile	500 g	200	12 - 18	10 - 15
Tipp: Geflügel nach halber Zeit wenden, Flügel und Keulen abdecken. **Achtung**! Auftauflüssigkeit wegschütten und nicht mit anderen Speisen in Berührung bringen.				
Wild				
Rehrücken	1000 g	200	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g	200	12 - 13	10 - 20
Tipp: einmal wenden, Randteile abdecken.				
Fisch				
Krabben, Shrimps	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Forelle	340 g	200	4 - 6	5 - 10
Fisch im Ganzen	500 g	200	7 - 10	10 - 15
Fischfilet	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Tipp: mehrmals umrühren, öfters wenden.				
Obst				
Himbeeren, Erdbeeren	250 g	200	4 - 6	5 - 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Apfelmus	500 g	200	9 - 12	5 - 10
Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen. Gemüse: Siehe „Tabelle Garen“, „Gemüse auftauen und garen“				

D

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtauzeit Min.
Brot und Gebäck				
Brötchen	4 Stück	200	ca. 1 - 3	5
Brot	1000 g	200	13 - 15	8 - 10
Toastbrot	500 g	200	5 - 6	5 - 10
Rührkuchen	500 g	200	6 - 8	5 - 10
Obstkuchen	1 Stück	200	2 - 3	2 - 3
Torte	1 Stück	200	0,5 - 1	3 - 5
Torte	1200 g	200	10 - 12	30 - 60

Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.

Milchprodukte				
Butter	250 g	200	5 - 7	10 - 15
Quark	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Sahne	200 g	200	3 - 5	2 - 3

Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrtemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten				
Wasser, 1 Tasse	150 g	1000	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	1000	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	1000	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	1000	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	1000	0,5 - 1	nein

Tipp: 1 Teelöffel gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.

Tellergerichte				
Schnitzel, Kartoffeln und Gemüse	450 g	1000	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	1000	2 - 2,5	ja
Fleisch, Kloß und Soße	450 g	1000	2,5 - 3,5	ja

Tipp: vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.

Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	1000	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	1000	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	1000	2 - 3	nein

Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.

Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	1000	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	1000	3 - 4,5	ja

Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.

Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	1000	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	1000	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	1000	3 - 4	ja

Tipp: Vorher leicht anfeuchten.

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	1000	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	1000	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	1000	1 - 2	ja
Babykost				
Milch	100 ml	600	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	600	1 - 1,5	nein

Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!

Garen

Praktische Tipps zum Garen:

Halten Sie sich an die Richtwerte in der Gartabelle und den Rezepten. Beobachten Sie den Kochvorgang, solange Sie noch nicht soviel Übung haben.

Die Tür des Gerätes können Sie jederzeit öffnen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist.

Lebensmittel aus dem Kühlschrank, benötigen eine etwas längere Garzeit als solche mit Raumtemperatur.

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z.B. ein größeres

Stück Fleisch eine längere Garzeit als geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

Flache Speisen und kleinere Mengen garen schneller als hohe und große Mengen, die Lebensmittel daher möglichst flach verteilen. Dünnere Teile, z.B. Hähnchenschenkel oder Fischfilet, nach innen legen oder überlappen lassen.

Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

Wenn Sie für ein Gericht keine passende Zeitangabe finden können, gilt die Regel:

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

Alle Speisen, die Sie am Herd abdecken, sollten Sie auch im Mikrowellengerät abdecken.

Ein Deckel verhindert, dass die Speisen austrocknen. Zum Abdecken eignen sich ein umgedrehter Teller, Pergamentpapier oder Mikrowellenfolie. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, offen garen.

Tabelle Garen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	800	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	800	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	800	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	800	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	800	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	800	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	800	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	800	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	800	8 - 10	ja
Lauch	500 g	800	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	800	7 - 9	ja
Möhren	500 g	800	8 - 10	ja
Paprika	500 g	800	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	800	7 - 10	ja
Spargel	300 g	800	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	800	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	800	9 - 10	ja

Tipp: Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 El Flüssigkeit garen, Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	800	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	800	4 - 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	800	5 - 8	ja
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	800	7 - 9	ja

Tipp: 125 ml Wasser zufügen, Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

Fleisch *)				
Fleisch mit Soße	400 g	800	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	800	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	800	7 - 8	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.

Geflügel *)				
Hühnerfrikassee	250 g	800	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	800	5 - 6	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.

Fisch				
Fischfilet	300 g	800	7 - 8	ja
Fischfilet	400 g	800	8 - 9	ja

Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

Gemüse auftauen und garen				
Apfelrotkohl	450 g	800	14 -16	ja
Blattspinat	300 g	800	11 - 13	ja
Blumenkohl	200 g	800	7 - 9	ja
Brechbohnen	200 g	800	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	800	8 - 9	ja
Erbsen	300 g	800	7 - 8	ja
Kohlrabi	300 g	800	13 -15	ja
Lauch	200 g	800	10 - 11	ja
Mais	200 g	800	4 - 6	ja
Möhren	200 g	800	5 - 6	ja
Rosenkohl	300 g	800	7 - 8	ja
Spinat	450 g	800	12 - 13	ja
	600 g	800	15 - 17	ja

Tipp: mit 1 -2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.

Suppen / Eintöpfe *)				
Eintopf	500 g	800	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	800	7 - 8	ja
Crèmesuppe	500 g	800	13 - 15	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

*) Bereits vorgefertigte Speisen

Express Kochen

Zum Starten des Express-Kochens drücken Sie die START-Taste wiederholt. Der Garvorgang beginnt sofort, wobei jedes weitere Drücken der Taste die Garzeit erst um 10 Sekunden verlängert, ab 5 Minuten wird die Gardauer um jeweils 30 Sekunden verlängert.

Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%.

Automatik-Programme

Mit Hilfe der Automatik können Sie bestimmte Mengen von Speisen automatisch garen. Gardauer und Mikrowellenleistung sind im Programm hinterlegt.

D

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste.
2. Drücken Sie die GARPRORAMME-Taste. Sie befinden sich nun im Garprogramm.
   Durch wiederholtes Drücken der GARPRORAMME-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

Code	Programm	Gewicht						
AC-1	Reis/Nudeln	0,1Kg	0,2Kg	0,3Kg				
	Reis, dazu Wasser	180ml	330ml	480ml	Speise abdecken			
	Nudeln, dazu Wasser	300ml	600ml	900ml	Speise nicht abdecken			
AC-2	Gemüse, frisch	0,2Kg	0,3Kg	0,4kg	0,5Kg	0,6Kg	0,7Kg	0,8Kg
	Dazu Wasser	2 EL	2EL	2EL	4EL	4EL	4EL	4EL
AC-3	Gemüse, gefroren	0,2Kg	0,3Kg	0,4Kg	0,5Kg	0,6Kg	0,7Kg	0,8Kg
AC-4	Popkorn	3,0Oz	3,5Oz	Entspricht ca. 80/100g				
		Bitte nur Mikrowellen Popcorn im Beutel verwenden						
AC-5	Flüssigkeiten	250ml	500ml					
		Nicht abdecken! Achtung Siedeverzug!						
AC-6	Kartoffeln	0,45Kg	0,65Kg					
		Kartoffeln einstechen, mit Abstand auf den Drehteller legen.						
AC-7	Pizza (erwärmen)	0,15Kg						
AC-8	Fisch	0,45Kg						
		Fisch vorher einschneiden						

3. Wählen Sie dann in den Programmen AC-1 bis AC-6 mit den Pfeiltasten ein Gewicht aus.

   Zum Beispiel: 0,2Kg frisches Gemüse garen.

Schritt	Taste	Anzeige
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	GARPROGRAMME	AC -2
3	▲/▼	0.2
4	START	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis: EL entspricht einem Esslöffel.

Heißluft/Kombi Grill/Kombi

Heißluft und Heißluft-/Kombibetrieb

Für den Heißluft und den Heißluft-/Kombibetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste.
2. Drücken Sie die HEISSLUFT/GRILL-Taste.
   Durch wiederholtes Drücken der HEISSLUFT/GRILL-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

   C Nur Heißluft
   C1 Heißluft und Mikrowelle in Kombination
   C2 Heißluft und Mikrowelle in Kombination mit höherem Mikrowellenanteil

3. Stellen Sie anschließend mit Hilfe der Pfeiltasten eine Temperatur zwischen 100°C und 230°C ein.
4. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der START-Taste.
5. Mit Hilfe der Pfeiltasten wählen Sie die gewünschte Gardauer.

   Zum Beispiel: Programm C2, bei 180°C, 8Min Gardauer.

Schritt	Taste	Anzeige
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	C 2
3	▲/▼	180C
4	START	Pr.-H
5	▲/▼	08:00
6	START	

6. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

D

Fehlermeldungen

- Während des Betriebs erscheint im Display „Err2“.
  Die Temperatur im Garraum hat den voreingestellten Temperaturwert überstiegen.
  Möglicherweise ist die Temperatur für diese Zubereitung zu gering gewählt. Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.
- Während des Betriebs erscheint im Display „Err3“.
  Der voreingestellte Temperaturwert konnte innerhalb einer vorgegebenen Zeit nicht erreicht werden.
  Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.

Grill und Grill-/Kombibetrieb

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Verwenden Sie eine geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!

Ein „Vorheizen“ des Grills ist nicht erforderlich, da der Infrarotgrill unmittelbar Strahlungshitze erzeugt.

Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten:

Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun. Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.

Für den Grill und den Grill-/Kombibetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste.
2. Drücken Sie die HEISSLUFT/GRILL-Taste.
   Durch wiederholtes Drücken der HEISSLUFT/GRILL-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

G	Nur Grill
G1	Grill und Mikrowelle in Kombination
G2	Grill und Mikrowelle in Kombination mit höherem Grillanteil

3. Mit Hilfe der Pfeiltasten wählen Sie die gewünschte Gardauer.

   Zum Beispiel: Programm G2, 10:30Min Gardauer

Schritt	Taste	Anzeige
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	G 2
3	▲ / ▼	10:30
4	START	

4. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Tabelle Grill/Kombibetrieb

Lebensmittel/ Speise	Menge	Kombi-betrieb	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren				
Rind-, Schwein oder	500 g		10 - 12	nein
Kalbfleisch im Stück	750 g		12 - 15	nein
Kasseler	500 g		12 - 14	nein
Hackbraten	500 g		13 - 15	nein
Wiener Würstchen	200 g		2 - 3	nein
Bockwurst	200 g		2 - 3	nein

Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.

Lebensmittel/ Speise	Menge	Kombi-betrieb	Zeit ca. Min.	Abdecken
Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g		13 - 15	nein
Hähnchenteile	250 g		4 - 5	nein

Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.

Fisch				
Forelle, blau	300 g		5 - 6	nein
Fischfilet	300 g		3 - 4	nein

Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

Individuelles Garprogramm

Möchten Sie für bestimmte Zubereitungen ein eigenes Garprogramm eingeben, können Sie dies aus den Programmen Leistung der Mikrowelle und Grill/Kombi (G, G1, G2) und/oder Heißluft/Kombi (C, C1, C2) zusammenstellen.

Gehen Sie zum Beispiel so vor:

1. Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der Pfeiltasten wählen Sie die gewünschte Gardauer.
4. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der HEISSLUFT/GRILL-Taste eines der Programme C, C1, C2, G, G1 oder G2 aus.
5. Mit Hilfe der Pfeiltasten wählen Sie die gewünschte Gardauer.

Zum Beispiel: 3:00Min Gardauer auf 100% Mikrowellenleistung und anschließend 9:00Min Grill

Schritt	Taste	Anzeige
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲ / ▼	03:00
4	HEISSLUFT/GRILL	G
5	▲ / ▼	09:00
6	START	

6. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis:
Auf diese Weise können Sie bis zu 4 unterschiedliche Garsequenzen hintereinander kombinieren.

Sie können das Programm auch mit einer Grill/Kombi- oder Heißluft/Kombi- Einstellung beginnen.

Sonderfunktionen

Automatischer Start:

Sie können die Mikrowelle oder auch eine Grill/Kombi- oder Heißluft/Kombi- Einstellung zu einer vorbestimmten Zeit starten. Stellen dazu erst die Uhrzeit ein.

Um die Mikrowelle automatisch zu starten gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der Pfeiltasten wählen Sie die gewünschte Gardauer.
4. Drücken Sie die UHR-Taste länger als 2 Sekunden. Ein Signal ertönt und die Anzeige wechselt auf die aktuelle Uhrzeit. Die erste Ziffer blinkt.
5. Mit Hilfe der Pfeiltasten und der UHR-Taste tragen Sie die gewünschte Startzeit ein.

Zum Beispiel: 12:30Min Gardauer auf 100% Leistung, Startzeit 14:20 Uhr

Schritt	Taste	Anzeige
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	12:30
4	UHR	10:00
5	▲/▼	14:20
6	UHR	14:20

6. Drücken Sie die noch einmal die UHR-Taste. Ein längeres Signal ertönt und im Display erscheint ein „M“.

Möchten Sie sich die Startzeit noch einmal ansehen, drücken Sie die UHR-Taste.

Zur voreingestellten Zeit beginnt der Betrieb der Mikrowelle.

Achtung, Brandgefahr! Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Garen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.

Betreiben Sie die Mikrowelle nicht leer. Sollten Sie das Gargut vorzeitig entnehmen, müssen Sie das Programm durch die PAUSE/ABBRUCH-Taste stornieren.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatische Erinnerung:

Nach Beenden eines Garvorgangs werden Sie alle 2 Minuten durch einen Signalton aufgefordert, die Speise zu entnehmen. Durch Öffnen der Tür oder Drücken der PAUSE/ABBRUCH-Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren:

Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste länger als 2 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die PAUSE/ABBRUCH-Taste erneut länger als 2 Sek., um die Sperrung aufzuheben.

Störungsmeldungen

Während des Betriebs erscheint im Display „Err0“ oder „Err1“ In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung.

Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.

- Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Mikrowelle von außen mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an unsere Hotline. Sie können uns jedoch auch unter der unten stehenden E-mail Adresse erreichen.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig! Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

D

Service

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder über E-mail mit unserer für Sie eingerichteten Service-Hotline in Verbindung setzen.

Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an den Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen. Hier wird Ihnen, ohne das Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender E-mail-Adresse bestellen:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre
  (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

Se ruega leer estas indicaciones cuidadosamente y guardarlas bien para su posterior utilización.

- **Aviso**: En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
- **Aviso**: En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.
- **Aviso**: Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- **Aviso**: Niños solamente pueden utilizar sin vigilancia el aparato para cocinar, si han sido instruidos de forma adecuada de modo que el niño pueda utilizar el aparato para cocinar con seguridad y entienda los peligros de mal uso.
- Si desea colocar su microondas en un armario, una estantería o algo similar, asegúrese que el microondas tenga por todos los lados una mínima distancia de ventilación de 10cm entre otras cosas a los armarios o a la pared.
- Solamente utilice vajilla apropiada como:
  – Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- **Atension demora en la ebullicion:** En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.
- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.

Indicación de los elementos de mando

Gráfico 1: Descripción de las piezas

1 Cerradura de puerta
2 Ventana del microondas
3 Carcasa
4 Eje de mando
5 Anillo de rozamiento
6 Plato giratorio
7 Panel de mando
8 Rejillas de aireación
9 Parrilla
10 Display
11 Abridor de puerta

Atención:
¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!

Gráfico 2: Elementos de mando

LEISTUNG (POTENCIA): (Microondas)	Elección de los grados de potencia
UHR (HORA):	En combinación con las teclas de flecha para ajustar la hora
GARPROGRAMME (PROGRAMAS DE COCCIÓN)	Selección de un programa automático presionando varias veces
HEISSLUFT/GRILL (AIRE CALIENTE/PARRILLA)	
HEISSLUFT: (AIRE CALIENTE)	Sólo funcionamiento de aire caliente, termostato controlado
HEISSLUFT/KOMBI: (AIRE CALIENTE/ COMBINADO)	El aire caliente y el microondas trabajan alternativamente
GRILL (PARRILLA):	Para asar a la parrilla y gratinar

E

GRILL/KOMBI: (PARRILLA/COMBINADO)	La función de parrilla y el microondas trabajan alternati vamente
Pfeiltasten (Teclas de flecha) AUSWAHL AUFTAUEN: (SELECCIÓN/ DESCONGELAR)	Para ajustar valores de tempe ratura, de horario o de peso
START (INICIO):	Inicio del programa
PAUSE/ABBRUCH: (PAUSA/INTERRUPCIÓN)	Presionar una vez para parar el proceso de cocción Presionar dos veces para borrar el programa Mantener 3 segundos presiona- dos para bloquear / desbloquear el aparato

Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado

- Como en el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado se utiliza calor radiante, se ruega usar solamente vajilla resistente al calor.
- Si solamente utiliza el funcionamiento de asar a la parrilla, también puede utilizar vajilla de metal o de aluminio – pero no al utilizar el funcionamiento combinado o de microondas.
- Para los modos de funcionamiento PARRILLA y COMBINADO, solamente es apropiada la parrilla.
- No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.
- Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento calorífico.

Puesta en marcha

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquételo y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- **Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.**
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50 Hz y correctamente instalada.
- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- Para interrumpir el proceso de cocción presione la tecla PAUSE/ABBRUCH.
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca use el aparato en el funcionamiento de microondas o combinado de forma vacía, es decir sin alimentos.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
  - Descongelación de productos congelados
  - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
  - Cocción de comidas
- Se ruega no utilizar vajilla de plástico o de papel.

Ajuste de la hora:

Nota: En la primera conexión se iluminarán primero todas las indicaciones en el display, después aparecerán dos puntos parpadeando.

1. Presione la tecla PAUSE/ABBRUCH.
2. Presione la tecla-UHR. La indicación cambia a 0:00. El primer dígito parpadea.
3. Con ayuda de las teclas de flecha puede insertar la hora deseada.
4. Presiona la tecla-UHR. Los segundos dígitos parpadean.
5. Con ayuda de las teclas de flecha puede insertar los minutos deseados. Presione de nuevo la tecla-UHR o espere unos segundos.

La hora nueva se activa.

Manejo del microondas:

Coloque la comida que quiera calentar en la vajilla apropiada. Abra la puerta y ponga la vajilla en el centro del plato de vidrio. Se ruega cerrar la puerta. (Por razones de seguridad, el aparato sólo se activará al estar cerrada la puerta).

1. Presione la tecla PAUSE/ABBRUCH.
2. Presionando una o varias veces la tecla LEISTUNG, podrá regular la potencia del microondas.

Potencia en el visualizador como elegido en %	Potencia en vatios (aprox.)	Campo de aplicación
100	1000	Calentamiento rápido
80	800	Cocción
60	600	Continuación de la cocción
40	400	Derretir queso etc.
20	200	Descongelación de productos congelados
START	1000	Calentamiento rápido

3. Con ayuda de las teclas de flecha seleccionará el tiempo de cocción deseado.

   Por ejemplo: 10:30 minutos tiempo de cocción con 100% de potencia

Paso	Tecla	Indicación
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	10:30
4	START	

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START. El tiempo de cocción se orienta según la cantidad y el tipo del contenido. Con un poco de práctica aprenderá rápido cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.

   Por favor preste atención: La cocción en un microondas es mucho más rápida que en un horno convencional. Si no está seguro, es preferible ajustar el tiempo de cocción más bajo y si es necesario aumentarla.
   Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora puede apartar la comida.

Descongelación automática

Para la descongelación automática de carne, carne de ave congelada y frutos de mar congelados, proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla-PAUSE/ABBRUCH.
2. Presionando repetidamente las teclas de flecha, seleccione uno de los programas de descongelación:

AD1	Descongelación de carne	de 0,1 – 2,0Kg
AD2	Descongelación de carne de ave	de 0,2 – 3,0Kg
AD3	Descongelación de frutos de mar	de 0,1 – 0,9Kg

3. Confirme su selección con la tecla-START
4. Presionando repetidamente las teclas de flecha, seleccione un peso.

   Por ejemplo descongelar 2,0 kilos de carne de ave.

Paso	Tecla	Indicación
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	▲/▼	AD -2
3	START	
4	▲/▼	2.0
5	START	

5. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá END. Retire ahora el alimento.

En la tabla a continuación recibirá información referente a la descongelación manual.

Tabla descongelación

Alimento/ plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne, embutidos				
Carne (de vaca,	500 g	200	14 – 18	10 – 15
de ternera, de	1000 g	200	25 - 30	20 - 25
cerdo)	200 g	200	4 - 6	5 - 10
Escalope, chuleta	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Carne picada				
Salchicha frita,	200 g	200	4 - 6	5 - 10
salchicha cocida	300 g	200	4 - 6	5 - 10
Fiambre				

Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar piezas delicadas, trocear la carne picada, retirar piezas ya descongeladas, separar rodajas de embutido

Carne de ave				
Pollo	1000 g	200	20 - 25	10 - 15
Trozos de pollo	500 g	200	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	200	25 - 40	20 - 25
Trozos de ganso,				
trozos de pavo	500 g	200	12 - 18	10 - 15

Consejo: Dar la vuelta a la carne de ave después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar las alas y los muslos, retirar el líquido que salga de la descongelación y tener cuidado que no entre en contacto con los demás alimentos.

Carne de caza				
Lomo de corzo	1000 g	200	20 - 35	20 - 30
Lomo de liebre	500 g	200	12 - 13	10 - 20

Consejo: Dar la vuelta una vez, cubrir los lados.

Pescado				
Cangrejos de mar,				
gambas	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Trucha	340 g	200	4 - 6	5 - 10
Pescado entero	500 g	200	7 - 10	10 - 15
Filete de pescado	250 g	200	5 - 7	5 - 10

Consejo: Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.

Alimento/ plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Fruta				
Frambuesas,				
fresas	250 g	200	4 - 6	5 - 10
Cerezas, ciruelas	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Compota				
de manzana	500 g	200	9 - 12	5 - 10

Consejo: Remover con cuidado es decir trocear con cuidado.

Pan y repostería				
Panecillos	4 piezas	200	1 - 3	5
Pan	1000 g	200	13 - 15	8 - 10
Pan de molde	500 g	200	5 - 6	5 - 10
Bizcocho	500 g	200	6 - 8	5 - 10
Bizcocho de fruta	1 obra	200	2 - 3	2 - 3
Tarta	1 obra	200	0,5 - 1	3 - 5
Tarta	1200 g	200	10 - 12	30 - 60

Consejo: Colocar el pan y la repostería sobre papel de crespón de cocina para que absorba la humedad, repostería delicada descongelar muy breve.

Productos lácteos				
Mantequilla	250 g	200	5 - 7	10 - 15
Requesón	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Nata	200 g	200	3 - 5	2 - 3

Consejo: Apartar el papel de aluminio, remover después de haber transcurrido la mitad de tiempo, batir la nata cuando esté todavía media congelada.

Calentamiento

El calentamiento de alimentos es un punto fuerte del microondas. Líquidos o comidas con temperatura de frigorífico se pueden calentar rápidamente a una temperatura de ambiente o de consumo, sin haber utilizado muchas ollas.

Los tiempos indicados para calentar las comidas son solamente valores indicativos, ya que el tiempo depende fundamentalmente de la temperatura de partida y de la composición de la comida. Por ello se recomienda revisar de vez en cuando si la comida ya está suficientemente caliente.

Tabla – Calentamiento

Alimento/ plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos				
Agua, 1 taza	150 g	1000	0,5 - 1	no
Agua, 0,5 l	500 g	1000	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	1000	5 - 7	no
Café, 1 taza	150 g	1000	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g	1000	0,5 - 1	no

Consejo: Colocar una cucharilla de té en el vaso para evitar una demora en la ebullición. Antes de consumir la bebida, remover bien.

Platos combinados				
Escalope, patatas				
y verduras	450 g	1000	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne				
con pasta	450 g	1000	2 - 2,5	si
Carne, albóndiga				
de masa de patata				
y salsa	450 g	1000	2,5 - 3,5	si

Consejo:
Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.

E

Alimento/ plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne				
Escalope, empanado	200 g	1000	1 - 2	no
Albóndigas, 4 piezas	500 g	1000	3 - 4	no
Trozo de carne asada	250 g	1000	2 - 3	no

Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.

Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	1000	3,5 - 5	no
Fricasé de gallina	400 g	1000	3 - 4,5	si

Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.

Guarnición				
Pasta, arroz 1 ración	150 g	1000	1 - 2	si
Pasta, arroz 2 raciones	300 g	1000	2,5 - 3,5	si
Patatas	500 g	1000	3 - 4	si

Consejo: Humedecer anteriormente un poco.

Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	1000	1 - 1,5	si
Sopa con trozitos de otros alimentos	250 g	1000	1,5 - 2	si
Salsa	250 g	1000	1 - 2	si

Alimentación para bebés				
Leche	100 ml	600	0,5 - 1	no
Papilla	200 g	600	1 - 1,5	no

Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!

Cocción

Consejos útiles para la cocción

Oriéntese en los valores indicativos de la tabla de cocción y de las recetas. Observe el proceso de cocción, hasta que vaya tomando práctica.

Puede abrir en cada momento la puerta del aparato. El aparato se desconectará de forma automática. Se conectará de nuevo al cerrar la puerta.

Alimentos del frigorífico, necesitan un poco más de tiempo para la cocción que aquellos con temperatura de ambiente.

Cuanto más compacta sea una comida, más tiempo necesita para su cocción. Por ello un trozo de carne más bien grande necesita más tiempo de cocción que un asado de carne trozeada, aunque tengan el mismo peso. Para grandes cantidades se recomienda iniciar la cocción con la potencia máxima y después seguir con la potencia media conseguiendo de esta forma una cocción uniforme.

Comidas planas cuecen antes que comidas altas, por ello se debería repartir los alimentos en el plato de forma plana. Piezas más finas, p.ej, muslos de pollo o filetes de pescado, se deberían colocar hacia el interior y dejar que se solapen.

Es válida siguiente regla general:

Cantidad doble = casi el doble de tiempo
Mitad de cantidad = mitad de tiempo

Si para un plato no encuentra la indicación de horario adecuada, es válida siguiente regla:

cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción

Todos los alimentos que tape en el horno, también debería tapar en el microondas.

Una tapadera evita que se sequen los alimentos. Para tapar los alimentos puede utilizar un plato dado de vuelta, papel de pergamino o láminas para microondas.

Tabla Cocción

Alimento/ plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Verduras				
Berenjenas	500 g	800	7 - 10	si
Coliflor	500 g	800	8 - 11	si
Brécol	500 g	800	6 - 9	si
Achicoria	500 g	800	6 - 7	si
Guisantes	500 g	800	6 - 7	si
Hinojo	500 g	800	8 - 11	si
Alubias verdes	300 g	800	13 - 15	si
Patatas	500 g	800	9 - 12	si
Colinabo	500 g	800	8 - 10	si
Puerro	500 g	800	7 - 9	si
Mozarca	250 g	800	7 - 9	si
Zanahorias	500 g	800	8 - 10	si
Pimiento	500 g	800	6 - 9	si
Col de Bruselas	300 g	800	7 - 10	si
Espárrago	300 g	800	6 - 9	si
Tomates	500 g	800	6 - 7	si
Zucchini	500 g	800	9 - 10	si

Consejo: Cortar la verdura en trozos pequeños y cocer con 2-3 cucharas soperas de líquido. Entremedias remover, recocinar de 3-5 minutos, condimentar primero al servir la comida.

Fruta				
Compota de manzana, compota de pera	500 g	800	5 - 8	si
Mermelada de ciruela	250 g	800	4 - 6	no
Compota de ruibarbo	250 g	800	5 - 8	si
Manzanas asadas, 4 piezas	500 g	800	7 - 9	si

Consejo: Añadir 125 ml de agua, zumo de limón evita el cambio de color de la fruta, recocinar de 3-5 minutos.

Carne *)				
Carne con salsa	400 g	800	10 - 12	si
Estofado de carne, asado de carne trozeada	500 g	800	10 - 15	si
Filetes de vaca rellenos	250 g	800	7 - 8	si

Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.

Carne de ave *)				
Fricasé de gallina	250 g	800	6 - 7	si
Sopa de gallina	200 g	800	5 - 6	si

Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.

Pescado				
Filete de pescado	300 g	800	7 - 8	si
Filete de pescado	400 g	800	8 - 9	si

Consejo: Después de haber pasado la mitad de tiempo dar la vuelta al pescado, recocinar de 3-5 minutos.

Descongelación y cocción de verdura				
Col lombarda	450 g	800	14 -16	si
Espinacas de hoja	300 g	800	11 - 13	si
Coliflor	200 g	800	7 - 9	si
Alubias verdes cortadas	200 g	800	8 - 10	si
Brécol	300 g	800	8 - 9	si
Guisantes	300 g	800	7 - 8	si
Colinabo	300 g	800	13 -15	si
Puerro	200 g	800	10 - 11	si
Maíz	200 g	800	4 - 6	si
Zanahorias	200 g	800	5 - 6	si
Col de Bruselas	300 g	800	7 - 8	si
Espinacas	450 g	800	12 - 13	si
	600 g	800	15 - 17	si

Consejo: Cocer con 1-2 cucharas soperas de líquido, remover entremedias es decir trozear con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.

Alimento/ plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Sopas / potajes *)				
Potaje	500 g	800	13 - 15	si
Sopa con trocitos de otros alimentos	300 g	800	7 - 8	si
Sopa de crema	500 g	800	13 - 15	si

Consejo: Remover entremedias, recocinar de 3-5 minutos.

*) Alimentos precocinados

Cocción-Express

Para iniciar la cocción express presione la tecla-START repetidamente. El proceso de cocción se iniciará al instante, alargando el tiempo de cocción con cada pulsación de tecla, primero por 10 segundos, a partir de 5 minutos se prolongará el tiempo de cocción por 30 segundos.

En este proceso la potencia del microondas es del 100%.

Programas Automáticos

Con ayuda de la automática podrá cocer de forma automática determinadas cantidades de alimentos. La duración de cocción y la potencia de microondas están registrados en el programa.

Proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla-PAUSE/ABBRUCH.
2. Presione la tecla-GARPROGRAMME. Ahora se encuentra en el programa de cocción.
   Presionando repetidamente la tecla-GARPROGRAMME, seleccione uno de los programas:

Code	Programa	Peso						
AC-1	Arroz/pasta	0,1Kg	0,2Kg	0,3Kg				
	Arroz, a esto agua	180 ml	330 ml	480 ml	tapar alimento			
	Pasta, a esto agua	300 ml	600 ml	900 ml	no tapar alimento			
AC-2	Verdura, fresca	0,2Kg	0,3Kg	0,4kg	0,5Kg	0,6Kg	0,7Kg	0,8Kg
	A esto agua	2 C	2 C	2 C	4C	4 C	4 C	4 C
AC-3	Verdura, congelada	0,2Kg	0,3Kg	0,4Kg	0,5Kg	0,6Kg	0,7Kg	0,8Kg
AC-4	Palomitas	3,0 Oz	3,5 Oz	Corresponde a aprox. 80/100 g				
		Se ruega usar solamente palomitas en bolsas y para microondas						
AC-5	Líquidos	250 ml	500 ml					
		ˇNo tapar! ˇAtención retraso en el punto de ebullición!						
AC-6	Patatas	0,45 Kg	0,65 Kg					
		Pinchar las patatas, colocarlas con distancia sobre el plato giratorio.						
AC-7	Pizza (calentar)	0,15 Kg						
AC-8	Pescado	0,45 Kg						
		Tiene que cortar antes el pescado						

3. 3Ahora seleccione con las teclas de flecha un peso en los programas AC-1 a AC-6.

Por ejemplo: Cocer 0,2 kg de verdura fresca.

Paso	Tecla	Indicación
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	GARPROGRAMME	AC -2
3	▲/▼	0.2
4	START	

4. Para la conexión, presione la tecla-START.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá END. Retire ahora el alimento.

Nota: C corresponde a una cuchara sopera.

Aire caliente/combinado Parrilla/combinado

Funcionamiento aire caliente y aire caliente combinado

Para el funcionamiento aire caliente y aire caliente/combinado proceda por favor de siguiente manera:

1. Presione la tecla-PAUSE/ABBRUCH.
2. Presione la tecla-HEISSLUFT/GRILL.
   Presionando repetidamente la tecla HEISSLUFT/GRILL, seleccionará uno de siguientes programas:

   C Sólo aire caliente
   C1 Aire caliente y microondas en combinación
   C2 Aire caliente y microondas en combinación con participación más alta de microondas

3. A continuación, con ayuda de las teclas de flecha, ajuste una temperatura entre 100°C y 230°C.
4. Confirma su selección con la tecla-START.
5. Con ayuda de las teclas de flecha seleccione el tiempo de cocción deseado.

Por ejemplo: Programa C2, con 180°C, 8 minutos de tiempo de cocción.

Paso	Tecla	Indicación
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	C 2
3	▲/▼	180C
4	START	Pr.-H
5	▲/▼	08:00
6	START	

6. Para la conexión, presione la tecla-START.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá END. Retire ahora el alimento.

Notificaciones de error

- Durante el funcionamiento aparece en el display “Err2” La temperatura en el interior ha ascendido el valor de temperatura preajustado. Posiblemente se ha elegido una temperatura muy baja para la preparación. Se ruega realizar una corrección del ajuste.
- Durante el funcionamiento aparece en el display “Err3”. El valor de temperatura no se ha podido conseguir durante el tiempo determinado. Se ruega realizar una corrección del ajuste.

Funcionamiento Grill (Parrilla) y Grill/Kombi (Parilla/combinado)

Para asar a la parrilla utilice por favor la parrilla y de esta forma conseguirá un asado homogéneo y rápido. Utilice una vajilla apropiada y resistente al calor o coloque los alimentos a asar directamente sobre la parrilla.

Alimentos grandes y gruesos se asarán directamente sobre el plato giratorio!

No es necesario “precalentar” la parrilla, ya que la parrilla infrarroja genera inmediatamente calor radiante.

Al preparar comida en el funcionamiento combinado microondas-parrilla debería prestar atención a lo siguiente:

Para alimentos grandes y gruesos, como p.ej. asado de cerdo, el tiempo de cocción en el microondas es más largo que para alimentos pequeños y planos. **Sin embargo en el funcionamiento de parrilla es al contrario. Cuanto más cerca esté el alimento de la parrilla, más rápido se asa.** Esto significa que si prepara trozos grandes de carne con el funcionamiento combinado, puede ocurrir que el tiempo de cocción sea más corto que para trozos pequeños de carne asada.

E

Para el funcionamiento de asar a la parrilla y grill/combinado proceda por favor de siguiente manera:

1. Presione la tecla-PAUSE/ABBRUCH.
2. Presione la tecla-HEISSLUFT/GRILL.
   Presionando repetidamente la tecla HEISSLUFT/GRILL, seleccionará uno de siguientes programas:

   G Sólo asar a la parrilla
   G1 Asar a la parrilla y microondas en combinación
   G2 Asar a la parrilla y microondas en combinación con participación más alta de parrilla

3. Con ayuda de las teclas de flecha seleccionará el tiempo de cocción deseado.

Por ejemplo: Programa G2, 10:30 minutos tiempo de cocción

Paso	Tecla	Indicación
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	G 2
3	▲/▼	10:30
4	START	

4. Para la conexión, presione la tecla-START.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá END. Retire ahora el alimento.

Tabla Funcionamiento Grill (Parrilla)/Kombi (combinado)

Alimento/ plato	Cantidad	Funcionamiento combinado	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne, embutidos				
Carne de vaca, de cerdo o de ternera en	500 g		10 - 12	no
una pieza	750 g		12 - 15	no
Carne de cerdo cocida y ahumada	500 g		12 - 14	no
Asado de carne picada	500 g		13 - 15	no
Salchicha de Viena	200 g		2 - 3	no
Salchicha cocida	200 g		2 - 3	no
Carne de ave				
Pollo para hacer sopa	1000 g		13 - 15	no
Trozos de pollo	250 g		4 - 5	no
Pescado				
Trucha, azul	300 g		5 - 6	no
Filete de pescado	300 g		3 - 4	no

Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos, untar clara de huevo sobre el asado de carne picada, pinchar la salchicha con un tenedor.

Consejo: Dejar cocinar sin líquido en su propio jugo, dar la vuelta una vez, recocinar de 4-5 minutos.

Consejo: Dar la vuelta al pescado después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos.

Programa individual de cocción

Si desea insertar para una preparación determinada un propio programa de cocción, puede combinarlo de los programas Potencia del microondas y Grill/Kombi (G, G1, G2) y/o Heißluft/Kombi (C, C1, C2).

Proceda por ejemplo de siguiente manera:

1. Presione la tecla-PAUSE/ABBRUCH.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla-LEISTUNG, la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda de las teclas de flecha puede seleccionar el tiempo de cocción deseado.
4. Seleccione presionando una o varias veces la tecla-HEISSLUFT/GRILL uno de los programas C, C1, C2, G, G1 o G2.
5. Con ayuda de las teclas de flecha puede seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Por ejemplo: 3:00 minutos tiempo de cocción en 100% potencia de microondas y a continuación 9:00 minutos Grill

Paso	Tecla	Indicación
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	03:00
4	HEISSLUFT/GRILL	G
5	▲/▼	09:00
6	START	

6. Para la conexión, presione la tecla-START.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá END. Retire ahora el alimento.

Nota:
De esta manera podrá combinar hasta 4 diferentes secuencias de cocción seguidas.

Puede iniciar también el programa con un ajuste Grill/Kombi (parilla/combinado) o con un ajuste Heißluft/Kombi (aire caliente/combinado).

Funciones especiales

Conexión automática:

Puede iniciar el microondas o también un ajuste Grill/Kombi (parilla/combinado) o un ajuste Heißluft/Kombi (aire caliente/combinado) a una hora preajustada.
Para ello, ponga primero la hora.

Para conectar el microondas de forma automática, proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla-PAUSE/ABBRUCH.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla-LEISTUNG, la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda de las teclas de flecha puede seleccionar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione más de 2 segundos la tecla-UHR. Suena una señal y la indicación cambia a la hora actual. El primer dígito parpadea.
5. Con ayuda de las teclas de flecha y la tecla-UHR inserte el tiempo de inicio deseado.

Por ejemplo: 12:30 minutos tiempo de cocción en 100% potencia de microondas, hora de inicio 14:20h

Paso	Tecla	Indicación
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	12:30
4	UHR	10:00
5	▲/▼	14:20
6	UHR	14:20

6. Presione otra vez la tecla-UHR. Suena una señal más larga y en el display se mostrará “M”.

Si desea ver otra vez la hora de inicio, presione la tecla-UHR.

Al alcanzar la hora preajustada, se iniciará el funcionamiento del microondas.

Atención, peligro de incendio! Por principio, ponga el aparato siempre en marcha bajo vigilancia. En respecto a la cocción retardada en tiempo, ajuste la hora siempre de tal forma que durante la puesta en marcha se pueda vigilar el aparato.

No ponga el microondas en marcha sin alimentos. En caso de que vaya a retirar el alimento con anticipación, tiene que interrumpir el programa con la tecla-PAUSE/ABBRUCH.

Después de haber transcurrido el tiempo se apagará el aparato y en el display aparecerá END. Retire ahora el alimento

Memoria automática:

Después de haber finalizado el proceso de cocción, cada 2 minutos le recordará un tono de piar que debe apartar su plato del microondas.
Dicha memoria se desconectará al abrir la puerta o al presionar la tecla PAUSE/ABBRUCH.

Bloqueo:

Para bloquear el aparato, presione más de 2 segundos la tecla PAUSE/ABBRUCH. El bloqueo se indicará en el visualizador. La función de los elementos de mando está bloqueada. Para el desbloqueo del aparato, presione de nuevo la tecla PAUSE/ABBRUCH más de 2 segundos.

Aviso de averías

Durante el funcionamiento aparece en el display un aviso “Err0” o “Err1”. En este caso hay un problema en el control eléctrico.

Envíe el aparato con una descripción del error a nuestro centro de servicios.

Limpieza

Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe.

- Después del uso limpie con un paño levemente humedecido el espacio interior de cocción.
- Limpie el microondas por afuera con un paño levemente humedecido
- Limpie el accesorio de forma habitual en un baño jabonoso.
- Marco de la puerta / junta de la puerta y piezas vecinas deberían, al estar sucias, ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

I

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa
  (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

- **Attenzione**: se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- **Attenzione**: non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- **Attenzione**: Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
  Attenzione: ai **bambini** è permesso di usare l' apparecchio senza sorveglianza di adulti unicamente se viene data l' istruzione adatta che permette al bambino di usare l' apparecchio in modo che sia sicuro e che capisca i pericoli di un uso sbagliato.
- Se desiderate alloggiare il vostro microonde in un armadio, scaffale o simili, fate attenzione che su ogni lato dell'apparecchio ci sia una distanza di ventilazione di almeno 10 cm da armadi, pareti ecc.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come:
  – vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- **Attenzione ebollizione rallentata:** durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell' apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell' apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.

Descrizione dei comandi

Grafico 1: Descrizione dei pezzi

1 Chiusura sportello
2 Apertura di controllo
3 Scatola
4 Asse motrice
5 Anello scorrevole
6 Piatto girevole
7 Pannello di comando
8 Fessura di ventilazione
9 Griglia
10 Display
11 Apriporta

Attenzione:
non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!

Grafico 2: Elementi per uso

LEISTUNG (POTENZA): (Microonde)	Scelta della potenza
UHR (OROLOGIO):	In collegamento con i tasti fre cia per impostare l'ora
GARPROGRAMM: (PROGRAMMI DI COTTURA)	Selezione di un programma automatico premendo più volte
HEISSLUFT/GRILL (ARIA CALDA/GRILL)	
HEISSLUFT: (ARIA CALDA)	Funzionamento solo ad aria calda, termostato regolato
HEISSLUFT/KOMBI: (**ARIA CALDA/COMBI)**	Aria calda e microonde funzio nano in alternanza
GRILL (GRILL):	Per grigliare e gratinare

GRILL/KOMBI: (**GRILL/COMBI**)	Grill e microonde funzionano in alternanza
Pfeiltaste (Tasti freccia) AUSWAHL AUFTAUEN: (SELEZIONE SCONGELARE)	Per impostare i valori di temperatura, ora o peso.
START (START):	Avvio del programma
PAUSE/ABBRUCH: (**PAUSA/INTERRUZIONE**)	Premere una volta per bloccare il procedimento di cottura. Premere due volte per annullare il programma. Tenere premuto 3 secondi per bloccare/sbloccare l'apparecchio.

Avvertenze per l'uso grill e combinato

- Nella funzione grill e combinata si sfrutta calore di radiazione, usare dunque solo stoviglie resistenti.
- Nella funzione solo grill si possono usare anche stoviglie in metallo o alluminio, ma non nella funzione combinata o microonde.
- Per le funzioni GRILL e COMBI si presta solo la griglia.
- Non appoggiare nulla sul piano superiore della custodia. Diventa molto caldo. Lasciare sempre libere le fessure per la ventilazione
- Per avvicinare i cibi all'elemento radiante usare la griglia.

Messa in funzione

- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole. Posizionate il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- **Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!**
- Infilate la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.
- Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde:

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari!
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- Per interrompere la cottura premere il tasto PAUSE/ABBRUCH.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non accendere mai l'apparecchio nella funzione microonde o combinata se è vuoto.
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:
  - scongelare alimenti surgelati/congelati
  - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
  - finire di cuocere alimenti
- Non utilizzare stoviglie di plastica o carta.

Impostare l'ora:

Nota: quando si accende il forno per la prima volta, tutti i display si accendono e poi lampeggia un doppio punto.

1. Premere il tasto PAUSE/ABBRUCH.
2. Premere il tasto UHR. Il display passa a 0:00. La prima cifra lampeggia.
3. Impostare l'ora desiderata servendosi dei tasti freccia.
4. Premere il tasto UHR. La seconda cifra lampeggia.Impostare i minuti desiderati servendosi dei tasti freccia.
6. Premere il tasto UHR o attendere alcuni secondi.

La nuova ora viene attivata.

Uso microonde

Mettere gli alimenti da scaldare in un recipiente idoneo. Aprire lo sportello e porre il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudere lo sportello. (Per motivi di sicurezza l'apparecchio lavora solo se lo sportello è ben chiuso.)

1. Premere il tasto PAUSE/ABBRUCH.
2. Premendo una o più volte il tasto LEISTUNG selezionare la potenza microonde desiderata.

Potenza nel display come selezionato in %	Potenza in Watt (ca.)	Campo d'applicazione
100	1000	Riscaldare rapidamente
80	800	Cuocere
60	600	Finire di cuocere
40	400	Fondere formaggi ecc.
20	200	Scongelare alimenti congelati
START	1000	Riscaldare rapidamente

3. Impostare la durata di cottura desiderata servendosi dei tasti freccia.

   Per esempio: 10:30 min. di cottura con potenza 100%.

Passo	Tasto	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	10:30
4	START	

4. Per avviare premere il tasto START. La durata di cottura si basa sulla quantità e sulle caratteristiche del contenuto. Con un po' di esercizio si impara velocemente a valutare la durata di cottura.

   Per cortesia osservare: la cottura nel forno microonde è molto più rapida che in un forno tradizionale. Se non siete certi sui tempi di cottura, impostate preferibilmente un tempo più basso ed eventualmente continuate dopo la cottura.
   Al termine del lasso di tempo selezionato l'apparecchio si spegne e nel display appare END. Estrarre quindi gli alimenti.

Scongelamento automatico

Per lo scongelamento automatico di carne, pollame e frutti di mare surgelati procedere cosû:

1. Premere il tasto PAUSE/ABBRUCH.
2. Premendo più volte i tasti freccia selezionare uno dei programmi di scongelamento:

AD1	Scongelare carne	0,1 – 2,0Kg
AD2	Scongelare pollame	0,2 – 3,0Kg
AD3	Scongelare frutti di mare	0,1 – 0,9Kg

3. Confermare la selezione con il tasto START.
4. Selezionare un peso premendo più volte i tasti freccia.

I

Per esempio scongelare 2,0 kg pollame.

Passo	Tasto	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	▲/▼	AD -2
3	START	
4	▲/▼	2.0
5	START	

5. Per avviare premere il tasto START.

Al termine del lasso di tempo selezionato l'apparecchio si spegne e nel display appare END. Estrarre quindi gli alimenti.

Nella tabella successiva sono riportate informazioni per lo scongelamento manuale.

Tabella scongelamento

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne, salumi				
Carne (manzo, vitello, maiale)	500 g	200	14 – 18	10 – 15
in un pezzo	1000 g	200	25 - 30	20 - 25
Bistecche, costolette	200 g	200	4 - 6	5 - 10
Carne macinata	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Salsiccia arrostita, wurstel	200 g	200	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	200	4 - 6	5 - 10
Volatili				
Pollo	1000 g	200	20 - 25	10 - 15
Pollo in pezzi	500 g	200	12 - 15	5 - 10
Anatra	1700 g	200	25 - 40	20 - 25
Pezzi di oca e tacchina	500 g	200	12 - 18	10 - 15
Selvaggina				
Lombo di capriolo	1000 g	200	20 - 35	20 - 30
Lombo di leprecken	500 g	200	12 - 13	10 - 20
Pesce				
Granchi, gamberetti	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Trota	340 g	200	4 - 6	5 - 10
Pesce intero	500 g	200	7 - 10	10 - 15
Filetto di pesce	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Frutta				
Lamponi, fragole	250 g	200	4 - 6	5 - 10
Ciliegie, prugne	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Marmellata di mele	500 g	200	9 - 12	5 - 10
Pane e dolci				
Panini	4 pezzo	200	1 - 3	5
Pane	1000 g	200	13 - 15	8 - 10
Pane da toast	500 g	200	5 - 6	5 - 10
Torta	500 g	200	6 - 8	5 - 10
Torta alla frutta	1 pezzo	200	2 - 3	2 - 3
Torta	1 pezzo	200	0,5 - 1	3 - 5
Torta	1200 g	200	10 - 12	30 - 60

Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire parti sensibili; dividere la carne macinata, rimuovere le parti già scongelate; Separare le fette di salame.

Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce, buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.

Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini.

Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.

Consiglio: girare con cautela o distribuire.

Consiglio: porre pane e dolci su carta per forno che assorba l'umidità, per dolci delicati fare solo uno scongelamento brevissimo.

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Prodotti caseari				
Burro	250 g	200	5 - 7	10 - 15
Ricotta	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Panna	200 g	200	3 - 5	2 - 3

Consiglio: togliere la pellicola di alluminio, a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.

Riscaldare

Riscaldare è uno dei punti forti del forno microonde.
È ideale per portare a temperatura ambiente o da consumo liquidi e alimenti dal frigorifero senza dover usare pentole.

I tempi di riscaldamento riportati nella seguente tabella sono solo valori indicativi perché il tempo dipende molto dalla temperatura di partenza e dalla composizione degli alimenti. Si consiglia perciò di controllare se gli alimenti sono già abbastanza caldi.

Tabella tempi di riscaldamento

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza	150 g	1000	0,5 - 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	1000	3,5 - 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	1000	5 - 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	1000	0,5 - 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	1000	0,5 - 1	no
Pietanze				
Bistecche, patate e verdura	450 g	1000	2,5 - 3,5	sì
Gulasch con pasta	450 g	1000	2 - 2,5	sì
Carne, gnocchi e salsa	450 g	1000	2,5 - 3,5	sì
Carne				
Cotolette	200 g	1000	1 - 2	no
Polpette, 4 pz.	500 g	1000	3 - 4	no
Arrosto, un pezzo	250 g	1000	2 - 3	no
Volatili				
1/2 pollo	450 g	1000	3,5 - 5	no
Fricassea di pollo	400 g	1000	3 - 4,5	sì
Contorni				
Pasta, riso 1 porzione	150 g	1000	1 - 2	sì
Pasta, riso 2 porzioni	300 g	1000	2,5 - 3,5	sì
Patate	500 g	1000	3 - 4	sì
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g	1000	1 - 1,5	sì
Minestra con pastina o simili	250 g	1000	1,5 - 2	sì
Salsa	250 g	1000	1 - 2	sì
Latte e pappe				
Latte	100 ml	600	0,5 - 1	no
Pappa	200 g	600	1 - 1,5	no

Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.

Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbidiscano.

Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.

Consiglio: prima inumidire leggermente.

Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!

Cuocere

Consigli pratici per cuocere

Orientarsi ai valori indicativi nella tabella di cottura e nelle ricette. Osservare la cottura finché non avete molta esperienza

Lo sportello dell'apparecchio si può aprire in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente.

Si riaccende solo quando lo sportello è chiuso.

Generi alimentari provenienti dal frigorifero hanno bisogno di tempi di cottura un po' più lunghi rispetto agli alimenti a temperatura ambiente.

Se gli alimenti sono più compatti, i tempi di cottura sono più sono lunghi. Un pezzo di carne grosso richiede una cottura più lunga rispetto alla stessa quantità di carne sotto forma di spezzatino. Per quantità di carne più grosse si consiglia quindi una precottura alla potenza massima, proseguendo poi cottura a potenza media per ottenere un risultato uniforme.

I cibi piatti cuociono più rapidamente di quelli spessi, quindi distribuire i generi alimentari possibilmente piatti. Disporre all'interno o sovrapporre i pezzi più sottili, per esempio cosce di pollo o filetto di pesce.

Vale la regola:

quantità doppia = tempo quasi doppio
quantità dimezzata = tempo dimezzato

se per una pietanza non trovate un'indicazione adatta, vale la regola

pro 100 g. ca. 1 minuto di cottura

Tutti gli alimenti sopra i quali viene posto un coperchio durante la cottura tradizionale, devono essere coperti anche nel microonde.

Il coperchio impedisce che i cibi si asciughino. Per coprire si può usare un piatto girato, carta pergamenata o carta per microonde. Cucinare senza coperchio se si desidera una crosta.

Tabella cottura

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Verdura				
Melanzane	500 g	800	7 - 10	sì
Cavolo	500 g	800	8 - 11	sì
Broccoli	500 g	800	6 - 9	sì
Cicoria	500 g	800	6 - 7	sì
Piselli	500 g	800	6 - 7	sì
Finocchio	500 g	800	8 - 11	sì
Fagiolini	300 g	800	13 - 15	sì
Patate	500 g	800	9 - 12	sì
Cavolo rapa	500 g	800	8 - 10	sì
Porro	500 g	800	7 - 9	sì
Pannocchie di mais	250 g	800	7 - 9	sì
Carote	500 g	800	8 - 10	sì
Peperoni	500 g	800	6 - 9	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	800	7 - 10	sì
Asparagi	300 g	800	6 - 9	sì
Pomodori	500 g	800	6 - 7	sì
Zucchini	500 g	800	9 - 10	sì

Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiai di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.

Frutta				
Composta di mele, pere	500 g	800	5 - 8	sì
Marmellata di prugne	250 g	800	4 - 6	no
Composta di rabarbaro	250 g	800	5 - 8	sì
Mele al forno, 4 pz.	500 g	800	7 - 9	sì

Consiglio: aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
arne *)				
Carne con salsa	400 g	800	10 - 12	sì
Gulasch, spezzatino	500 g	800	10 - 15	sì
Involtini di manzo	250 g	800	7 - 8	sì

Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.

Volatili *)				
Fricassea di pollo	250 g	800	6 - 7	sì
Brodo con carni bianche	200 g	800	5 - 6	sì

Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.

Pesce				
Filetto di pesce	300 g	800	7 - 8	sì
Filetto di pesce	400 g	800	8 - 9	sì

Consiglio: trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3 - 5 min.

Scongelare e cuocere verdura				
Cavolo rosso-mela	450 g	800	14 -16	sì
Spinaci in foglia	300 g	800	11 - 13	sì
Cavolo	200 g	800	7 - 9	sì
Fagiolini	200 g	800	8 - 10	sì
Broccoli	300 g	800	8 - 9	sì
Piselli	300 g	800	7 - 8	sì
Cavolo rapa	300 g	800	13 -15	sì
Porri	200 g	800	10 - 11	sì
Mais	200 g	800	4 - 6	sì
Carote	200 g	800	5 - 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	800	7 - 8	sì
Spinaci	450 g	800	12 - 13	sì
	600 g	800	15 - 17	sì

Consiglio: cuocere con 1 -2 cucchiai di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2 - 3 min. insaporire prima di servire.

Minestre / Piatti unici *)				
Piatto unico	500 g	800	13 - 15	sì
Minestra con pastina o simili	300 g	800	7 - 8	sì
Vellutata	500 g	800	13 - 15	sì

Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.

*) Alimenti precotti

Cottura Express

Per avviare la cottura express premere più volte il tasto START. Il processo di cottura inizia subito, ogni volta che si preme il tasto il tempo di cottura si allunga di 10 secondi, oltre 5 minuti la durata della cottura si allunga rispettivamente di 30 secondi.

La potenza del microonde è 100%.

I

Programmi automatici

Con l'aiuto dei programmi automatici si possono cuocere automaticamente determinate quantit/ di alimenti. Durata di cottura e potenza del microonde sono inserite nel programma.

Procedere come qui di seguito indicato:

1. Premere il tasto PAUSE/ABBRUCH.
2. Premere il tasto GARPROGRAMME. Ora siete nel programma di cottura.
   Selezionare uno dei programmi premendo più volte il tasto GARPROGRAMME:

Codice	Programma	Peso						
AC-1	Riso/Pasta	0,1Kg	0,2Kg	0,3Kg				
	Riso con aggiunta di acqua	180ml	330ml	480ml	coprire l'alimento			
	Pasta con aggiunta di acqua	300ml	600ml	900ml	non coprire l'alimento			
AC-2	Verdura fresca	0,2Kg	0,3Kg	0,4kg	0,5Kg	0,6Kg	0,7Kg	0,8Kg
	Con aggiunta di acqua	2 CT	2CT	2CT	4CT	4CT	4CT	4CT
AC-3	Verdura surgelata	0,2Kg	0,3Kg	0,4Kg	0,5Kg	0,6Kg	0,7Kg	0,8Kg
AC-4	Popcorn	3,0 oz	3,5 oz	corrisponde a ca. 80/100g				
		Per cortesia usare solo popcorn per microonde nel sacchetto						
AC-5	Liquidi	250ml	500ml					
		Non coprire! Attenzione! Ebollizione ritardata!						
AC-6	Patate	0,45Kg	0,65Kg					
		Forare le patate in più punti						
		Disporle a distanza sul piatto rotante.						
AC-7	Pizza (riscaldare)	0,15Kg						
AC-8	Pesce	0,45Kg						
		Fare prima dei tagli nel pesce						

3. Con i tasti freccia selezionare poi un peso nei programmi AC-1 fino AC-6.

Per esempio: cuocere 0,2 kg di verdura fresca.

Passo	Tasto	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	GARPROGRAMME	AC -2
3	▲/▼	0.2
4	START	

4. Per l'avvio premere il tasto START.

Al termine del lasso di tempo selezionato l'apparecchio si spegne e nel display appare END. Estrarre quindi gli alimenti.

Nota: CT corrisponde ad un cucchiaio da tavola.

Aria calda/Combi Grill/Combi

Funzione Aria calda e Aria calda/Combi

Per la funzione Aria calda e Aria calda/Combi procedere come qui di seguito descritto:

1. Premere il tasto PAUSE/ABBRUCH.
2. Premere il tasto HEISSLUFT/GRILL.
   Selezionare uno dei programmi premendo più volte il tasto HEISSLUFT/GRILL:

   C Solo aria calda
   C1 Aria calda e microonde in combinazione
   C2 Aria calda e microonde in combinazione con una percentuale più alta di microonde

3. Infine, servendosi dei tasti freccia, impostare una temperatura tra 100°C e 230°C.
4. Confermare la selezione con il tasto START.
5. Impostare la durata di cottura desiderata servendosi dei tasti freccia.

Per esempio: programma C2, a 180°C, durata di cottura 8 minuti.

Passo	Tasto	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	C 2
3	▲/▼	180C
4	START	Pr.-H
5	▲/▼	08:00
6	START	

6. Per l'avvio premere il tasto START.

Al termine del lasso di tempo selezionato l'apparecchio si spegne e nel display appare END. Estrarre quindi gli alimenti.

Segnalazioni di errore

- Durante il funzionamento nel display appare "Err2". La temperatura nel vano di cottura ha superato il valore di temperatura preimpostato.Probabilmente la temperatura selezionata per questa pietanza ã troppo scarsa. Correggere l'impostazione.
- Durante il funzionamento nel display appare "Err3". Non ã stato possibile raggiungere il valore di temperatura preimpostato nel lasso di tempo indicato. Correggere l'impostazione.

Funzione Grill e Grill/Combi

Per grigliare utilizzare la griglia, cosû si otterr/ una doratura veloce e uniforme.. Usare stoviglie idonee resistenti al calore o porre gli alimenti direttamente sulla griglia.

Pezzi grossi e spessi di alimenti si grigliano direttamente sul piatto rotante!

Non è necessario "presiscaldare" il forno perché il grill a infrarossi produce direttamente calore da radiazione.

Quando si preparano alimenti nella funzione combinata microonde-grill, ricordare che:

per cibi in pezzi grandi e spessi, come per esempio arrosto di maiale, il tempo del microonde è più lungo che per cibi piccoli e piatti. **Nel grill è viceversa, quanto più vicino è il cibo al grill, tanto più rapidamente diventa dorato**. Questo significa che se preparate arrosti grossi nella funzione combinata, la durata del grill è più breve che per arrosti piccoli.

Per la funzione Grill e Grill/Combi procedere come qui di seguito descritto:

1. Premere il tasto PAUSE/ABBRUCH.
2. Premere il tasto HEISSLUFT/GRILL.
   Selezionare uno dei programmi premendo più volte il tasto HEISSLUFT/GRILL:

   G Solo Grill
   G1 Grill e microonde in combinazione
   G2 Grill e microonde in combinazione con una percentuale più alta della funzione Grill

3. Impostare la durata di cottura desiderata servendosi dei tasti freccia.

Per esempio: programma G2, durata di cottura 10:30 min.

Passo	Tasto	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	G 2
3	▲/▼	10:30
4	START	

4. Per l'avvio premere il tasto START.

Al termine del lasso di tempo selezionato l'apparecchio si spegne e nel display appare END. Estrarre quindi gli alimenti.

Tabella funzione Grill/Combi

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Funzione combinata	Tempo ca. min.	Coprire
Carne, salumi				
Carne di manzo,				
maiale o vitello in un	500 g		10 - 12	no
unico pezzo	750 g		12 - 15	no
Cotoletta di maiale				
in salamoia	500 g		12 - 14	no
Wurstel	500 g		13 - 15	no
Salsiccia	200 g		2 - 3	no
Wurstel	200 g		2 - 3	no
Volatili				
Polo per brodo	1000 g		13 - 15	no
Pezzi di pollo	250 g		4 - 5	no
Pesce				
Trota al blu	300 g		5 - 6	no
Filetto di pesce	300 g		3 - 4	no

Consiglio: a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 3 – 5 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta.

Consiglio: lasciar cuocere senza liquidi nel proprio brodo, girare una volta, lasciar cuocere altri 4 – 5 min.

Consiglio: a metà cottura girare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.

Programma di cottura personalizzato

Se per determinate pietanze si desidera inserire un proprio programma di cottura, lo si può combinare dai programmi Potenza del microonde e Grill/Combi (G, G1, G2) e/o Aria calda/Combi (C, C1, C2).

Per esempio procedere cosû:

1. Premere il tasto PAUSE/ABBRUCH.
2. Premendo una o più volte il tasto LEISTUNG potete selezionare la potenza del microonde desiderata.
3. Impostare la durata di cottura desiderata servendosi dei tasti freccia.
4. Selezionare uno dei programmi C, C1, C2, G, G1 o G2 premendo una o più volte il tasto HEISSLUFT/GRILL.
5. Impostare la durata di cottura desiderata servendosi dei tasti freccia.

Per esempio: 3:00 min. di cottura con potenza microonde 100% e infine 9:00 min. Grill.

Passo	Tasto	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	03:00
4	HEISSLUFT/GRILL	G
5	▲/▼	09:00
6	START	

6. Per l'avvio premere il tasto START.

Al termine del lasso di tempo selezionato l'apparecchio si spegne e nel display appare END. Estrarre quindi gli alimenti.

Nota:
In questo modo si possono combinare una dopo l'altra fino a 4 sequenze diverse di cottura.

Si può iniziare il programma anche con un'impostazione Grill/Combi o Aria calda/Combi.

Funzioni speciali

I

Avvio automatico:

si può anche avviare il microonde ad una determinata ora con un'impostazione Grill/Combi o Aria calda/Combi.
A questo scopo impostare l'ora.
Per avviare il microonde automaticamente procedere come qui di seguito descritto:

1. Premere il tasto PAUSE/ABBRUCH.
2. Premendo una o più volte il tasto LEISTUNG potete selezionare la potenza del microonde desiderata.
3. Impostare la durata di cottura desiderata servendosi dei tasti freccia .
4. Premere il tasto UHR per più di 2 secondi. Risuona un segnale e il display passa all'ora attuale. La prima cifra lampeggia.
5. Inserire l'ora d'avvio desiderata servendosi dei tasti freccia e del tasto UHR.

Per esempio: 12:30 min. di cottura con potenza 100%, ora d'avvio 14:20

Passo	Tasto	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	12:30
4	UHR	10:00
5	▲/▼	14:20
6	UHR	14:20

6. Premere ancora una volta il tasto UHR. Risuona un segnale più lungo e nel display appare una "M".

Se si desidera vedere ancora una volta l'ora d'avvio, premere il tasto UHR.

All'ora preimpostata inizia la funzione microonde.

Attenzione! Pericolo di ustione! Usare sempre l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Nella cottura programmata impostare sempre l'ora in modo che durante l'uso l'apparecchio sia sotto adeguata sorveglianza.

Non mettere in funzione il microonde vuoto. Se si estraggono gli alimenti prima del tempo, annullare il programma con il tasto PAUSE/ABBRUCH.

Al termine del lasso di tempo selezionato l'apparecchio si spegne e nel display appare END. Estrarre quindi gli alimenti.

Memoria automatica:

Al termine di un procedimento di cottura un segnale acustico segnala ogni 2 minuti di togliere gli alimenti.
Aprendo lo sportello o premendo il tasto PAUSE/ABBRUCH, questo segnale viene annullato.

Blocco:

Premendo il tasto PAUSE/ABBRUCH per più di 2 secondi, si blocca l'apparecchio. Il blocco viene segnalato nel display. La funzione degli elementi di comando è bloccata. Premendo il tasto PAUSE/ABBRUCH di nuovo per oltre 2 sec. si sblocca la funzione.

Segnali di guasto

Durante il funzionamento nel display appare "Err0" o "Err1".
In questo caso c'ã un problema nel comando elettronico.

Inviare l'apparecchio con una descrizione del guasto al nostro centro di servizio.

I

Pulizia

Prima di pulire staccare sempre la spina.

- Dopo l'uso pulire la camera di cottura con un panno leggermente umido.
- Pulire l'esterno del microonde con un panno leggermente inumidito.
- Lavare gli accessori come sempre in acqua e detergente per stoviglie.
- Il telaio e la guarnizione dello sportello e le zone vicine devono essere pulite accuratamente da residui di sporco con un panno umido.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- **Warning**: When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- **Warning**: Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- **Warning**: Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- **Warning: children** must only be allowed to use the oven without supervision if they have been given adequate instructions enabling them to use the device safely and informing them of the dangers of misuse.
- If you would like to use your microwave in a cupboard, on a shelf or similar item, please ensure that you maintain a space of at least 10 cm to cupboards, walls etc for ventilation purposes on all sides of the machine.
- Only suitable tableware should be used such as:
  – glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- **Delay in boiling:** During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.
- The contents of babies' bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.

Description of the Operating Controls

Diagram 1: Description of Parts

1 Door lock
2 Viewing window
3 Housing
4 Drive axle
5 Sliding ring
6 Rotating plate
7 Operating panel
8 Ventilation slits
9 Grilling grid
10 Display
11 Door opener

Caution:
Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!

Diagram 2: Operating Controls

LEISTUNG (POWER): (Microwave)	Power level selection
UHR: (CLOCK)	For setting the time in conjunction with the arrow keys
GARPROGRAMME: (COOKING PROGRAMMES)	Selection of an automatic programme by repeated pressing
HEISSLUFT/GRILL (HOT AIR/GRILL)	
HEISSLUFT: (HOT AIR)	Pure hot air operation, thermostat-controlled
HEISSLUFT/KOMBI (HOT AIR/COMBI)	Hot air and microwave work alternately
GRILL:	For grilling and gratinating
GRILL/KOMBI: (GRILL/COMBI)	Grill and microwave work alternately
Pfeiltasten (Arrow keys) AUSWAHL AUFTAUEN (DEFROST SELECTION)	For setting temperature, time or weight values
START:	Start of the programme
PAUSE/ABBRUCH: (PAUSE/STOP)	Press once to stop the cooking process. Press twice to delete the programme. Hold down for 3 seconds to disable/reactivate the device.

GB

Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- For GRILL and COMBI operation only the grilling grid is suitable.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Initial Operation

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- **The foils on the inside of the door must not be removed!**
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.
- Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!

Using the Device

What you should know about microwave operation:

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- The device is not suitable for baking in floating fat.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- If you want to interrupt the cooking process, press the PAUSE/ABBRUCH button.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the machine in microwave or combined mode if it is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
  - defrosting deep-frozen food
  - rapid warming/heating of food or drinks
  - cooking meals
- Please do not use any plastic or paper tableware.

Setting the Time:

Note: When the device is switched on for the first time, all displays light up and then a flashing colon appears.

1. Press the PAUSE/ABBRUCH button.
2. Press the UHR button. The display changes to 0:00. The first figure flashes.
3. The correct hour can be entered using the arrow keys.
4. Press the UHR button. The second figures flash.
5. Now enter the correct minutes with the arrow keys.
6. Press the UHR button again or wait a few seconds.

The new time is activated.

Operating the Microwave:

Place the food to be heated up into suitable tableware.
Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the device only works when the door is firmly closed.)

1. Press the PAUSE/ABBRUCH button.
2. Select the desired microwave power by pressing the LEISTUNG button once or several times.

Power in the display as selected in %	Power in watts (approx.)	Field of application
100	1000	Rapid heating
80	800	Cooking
60	600	Continued cooking
40	400	Melting cheese etc.
20	200	Defrosting deep-frozen food
START	1000	Rapid heating

3. Select the desired cooking time with the help of the arrow keys.

   For example: 10:30min cooking time at 100% power

Step	Button	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	10:30
4	START	

4. Press the START button to start the machine. The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

   Please note: cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary.
   After the time has elapsed, the device switches off and the word END appears in the display. Then you can remove the food.

Automatic Defrosting

To defrost frozen meat, poultry and seafood automatically, please proceed as follows:

1. Press the PAUSE/ABBRUCH button.
2. Select one of the defrost programmes by pressing the arrow keys repeatedly:

AD1	Defrosting meat	from 0,1 – 2,0Kg
AD2	Defrosting poultry	from 0,2 – 3,0Kg
AD3	Defrosting seafood	from 0,1 – 0,9Kg

3. Confirm your selection with the START button.
4. Select a weight by pressing the arrow keys repeatedly.

For example: defrost 2.0 kg poultry.

Step	Button	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	▲/▼	AD -2
3	START	
4	▲/▼	2.0
5	START	

5. To start defrosting press the START button.

After the time has elapsed the device switches itself off and the word END appears in the display. Then remove the food.

The following table provides information on manual defrosting.

Defrosting Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages				
Meat (beef, veal,	500 g	200	14 - 18	10 - 15
pork) in pieces	1000 g	200	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, cutlet	200 g	200	4 - 6	5 - 10
Minced meat	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Frying sausage, Frankfurter	200 g	200	4 - 6	5 - 10
Slices of cold meat	300 g	200	4 - 6	5 - 10
Tip: turn the meat halfway through and cover sensitive pieces; break up the minced meat and remove pieces that have already thawed; separate sausage slices.				
Poultry				
Chicken	1000 g	200	20 - 25	10 - 15
Chicken pieces	500 g	200	12 - 15	5 - 10
Duck	1700 g	200	25 - 40	20 - 25
Goose and turkey pieces	500 g	200	12 - 18	10 - 15
Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs, throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.				
Game				
Saddle of venison	1000 g	200	20 - 35	20 - 30
Saddle of hare	500 g	200	12 - 13	10 - 20
Tip: turn once and cover edges.				
Fish				
Prawns, shrimps	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Trout	340 g	200	4 - 6	5 - 10
Whole fish	500 g	200	7 - 10	10 - 15
Fish fillet	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Tip: stir several times and turn frequently.				
Fruit				
Raspberries, strawberries	250 g	200	4 - 6	5 - 10
Cherries, plums	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Stewed apple	500 g	200	9 - 12	5 - 10
Tip: stir carefully or break up into pieces.				
Bread and Pastries				
Rolls	4 pieces	200	1 - 3	5
Bread	1000 g	200	13 - 15	8 - 10
Bread for toasting	500 g	200	5 - 6	5 - 10
Stirred cake	500 g	200	6 - 8	5 - 10
Fruit cake	1 piece	200	2 - 3	2 - 3
Flan	1 piece	200	0,5 - 1	3 - 5
Flan	1200 g	200	10 - 12	30 - 60
Tip: place the bread and pastries on kitchen crepe paper to take up the moisture; only defrost sensitive pastry slightly.				
Milk Products				
Butter	250 g	200	5 - 7	10 - 15
Curds	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Cream	200 g	200	3 - 5	2 - 3
Tip: remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.				

Warming

The warming and heating of food is a particular strength of the microwave. Liquids and foods that are in the refrigerator can be easily brought up to room temperature or the right temperature for consumption without the need for many pots.

The heating times contained in the following table are only rough guides as the time depends very much on the starting temperature and the composition of the food. You are therefore advised to check from time to time whether the dish is already hot enough.

Heating Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Water, 0.5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Water, 0.75 l	750 g	900	5 - 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Milk, 1 cup	150 g	900	0,5 - 1	no
Tip: Place 1 teaspoon in the vessel to prevent a delay in boiling and stir well before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	900	2,5 - 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	900	2 - 2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	900	2,5 - 3,5	yes
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	900	1 - 2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	900	3 - 4	no
Joint	250 g	900	2 - 3	no
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g	900	3,5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	900	3 - 4,5	yes
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice				
1 portion	150 g	900	1 - 2	yes
2 portions	300 g	900	2,5 - 3,5	yes
Potatoes	500 g	900	3 - 4	yes
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	900	1 - 1,5	yes
Soup with garnish	250 g	900	1,5 - 2	yes
Sauce	250 g	900	1 - 2	yes
Baby Food				
Milk	100 ml	540	0,5 - 1	no
Mash	200 g	540	1 - 1,5	no
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Cooking

Practical Cooking Tips

Please keep to the recommended values in the cooking table and the recipes. Keep an eye on the cooking process until you have more experience.

The door of the microwave can be opened at any time. The machine switches off automatically.

It starts again when the door is closed.

Foods taken directly from the refrigerator require a slightly longer cooking time than those at room temperature.

The more compact a food is, the longer is the cooking time. For example, a large piece of meat has to be cooked longer than the same quantity of sliced meat. It is advisable to start cooking sizeable quantities on maximum power and then to continue cooking evenly on medium power.

Flat dishes cook faster than thick ones. Therefore it is advisable to spread the food as thinly as possible. Thinner pieces, e.g. chicken legs or fish fillets should be placed towards the inside or allowed to overlap.

GB

The following rule of thumb applies:

Double the quantity = almost double the time
Half the quantity = half the time

If you are not able to find a suitable time for a dish, the following rule applies:

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

All dishes which are covered up on a normal cooker should also be covered in the microwave oven.

A lid prevents the food from drying out. Suitable covers are an inverted plate, parchment paper or microwave foil. Dishes which are to be given a crust should not be covered when cooked.

Cooking Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g	720	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	720	8 - 11	yes
Broccoli	500 g	720	6 - 9	yes
Chicory	500 g	720	6 - 7	yes
Peas	500 g	720	6 - 7	yes
Fennel	500 g	720	8 - 11	yes
Green beans	300 g	720	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	720	9 - 12	yes
Turnip cabbage	500 g	720	8 - 10	yes
Leek	500 g	720	7 - 9	yes
Maize cob	250 g	720	7 - 9	yes
Carrots	500 g	720	8 - 10	yes
Paprika	500 g	720	6 - 9	yes
Sprouts	300 g	720	7 - 10	yes
Asparagus	300 g	720	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	720	6 - 7	yes
Courgettes	500 g	720	9 - 10	yes

Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.

Fruit				
Stewed apple, pear	500 g	720	5 - 8	yes
Plum jam	250 g	720	4 - 6	no
Stewed rhubarb	250 g	720	5 - 8	yes
4 baked apples	500 g	720	7 - 9	yes

Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.

Meat *)				
Meat with sauce	400 g	720	10 - 12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500 g	720	10 - 15	yes
Roulade of beef	250 g	720	7 - 8	yes

Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.

Poultry *)				
Chicken fricassee	250 g	720	6 - 7	yes
Poultry soup	200 g	720	5 - 6	yes

Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.

Fish				
Fish fillet	300 g	720	7 - 8	yes
Fish fillet	400 g	720	8 - 9	yes

Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.

Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	720	14 -16	yes
Leaf spinach	300 g	720	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	720	7 - 9	yes
French beans	200 g	720	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	720	8 - 9	yes
Peas	300 g	720	7 - 8	yes
Turnip cabbage	300 g	720	13 -15	yes
Leek	200 g	720	10 - 11	yes
Corn	200 g	720	4 - 6	yes
Carrots	200 g	720	5 - 6	yes
Sprouts	300 g	720	7 - 8	yes
Spinach	450 g	720	12 - 13	yes
	600 g	720	15 - 17	yes

Tip: cook in 1 - 2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2 - 3 minutes and season just before serving.

Soups/Stews *)				
Stew	500 g	720	13 - 15	yes
Soup with garnish	300 g	720	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	720	13 - 15	yes

Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.

*) Ready-made meals

Express Cooking

To start express cooking press the START button repeatedly. The cooking process begins immediately. Initially, each further press of the button increases the cooking time by 10 seconds. After a cooking time of 5 minutes has been reached, each press of the button increases the cooking time by 30 seconds.

The power of the microwave is then 100%.

Automatic-Programmes

With the help of the automatic control it is possible to cook defined quantities of food automatically. The cooking time and microwave power level are stored in the programme.

Please proceed as follows:

1. Press the PAUSE/ABBRUCH button.
2. Press the GARPROGRAMME button. You have now accessed the cooking programme.
   Select one of the programmes by pressing the GARPROGRAMME button repeatedly:

Code	Programme	Weight						
AC-1	Rice/Noodles	0,1Kg	0,2Kg	0,3Kg				
	Rice, with water	180ml	330ml	480ml	Cover the food			
	Noodles, with water	300ml	600ml	900ml	Do not cover the food			
AC-2	Vegetables, fresh with water	0,2Kg 2 Tbsp	0,3Kg 2 Tbsp	0,4kg 2 Tbsp	0,5Kg 4 Tbsp	0,6Kg 4 Tbsp	0,7Kg 4 Tbsp	0,8Kg 4 Tbsp
AC-3	Vegetables, frozen	0,2Kg	0,3Kg	0,4Kg	0,5Kg	0,6Kg	0,7Kg	0,8Kg
AC-4	Popcorn	3,0 oz	3,5 oz	corresponds to approx. 80/100g				
		Please use only microwave popcorn in a bag						
AC-5	Liquids	250ml	500ml					
		Do not cover! Caution: delayed boiling!						
AC-6	Potatoes	0,45Kg	0,65Kg					
		Pierce the potatoes.						
		Place apart on the rotating plate.						
AC-7	Pizza (heating)	0,15Kg						
AC-8	Fisch	0,45Kg						
		Pizza (heating)						

3. Then select a weight in programmes AC-1 to AC-6 using the arrow keys.

For example: Cook 0.2Kg of fresh vegetables.

Step	Button	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	GARPROGRAMME	AC -2
3	▲/▼	0.2
4	START	

4. Press the START button to start.

After the time has elapsed the device switches off and the word END appears in the display. Then remove the food.
Note: Tbsp signifies tablespoons.

Hot Air/Combi – Grill/Combi

Hot Air and Hot Air/Combi Operation

For hot air and hot air/combi operation please proceed as follows:

1. Press the PAUSE/ABBRUCH button.
2. Press the HEISSLUFT/GRILL button.
   Select one of the programmes by pressing the HEISSLUFT/GRILL button repeatedly:

   C Only hot air
   C1 Hot air and microwave in combination
   C2 Select one of the programmes by pressing the HEISSLUFT/GRILL button repeatedly:
3. Then set the temperature to between 100°C and 230°C using the arrow keys.
4. Confirm your choice with the START button.
5. Select the desired cooking time with the arrow keys.

For example: Programme C2, at 180°C, 8 min. cooking time.

Step	Button	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	C 2
3	▲/▼	180C
4	START	Pr.-H
5	▲/▼	08:00
6	START	

6. Press the START button to start.

After the time has elapsed the device switches off and the word END appears in the display. Then remove the food

Error Messages

- During operation "Err2" appears in the display.
  The temperature inside the oven has exceeded the preset temperature. It is possible that the selected temperature is too low for this type of food preparation. Please correct the setting.
- During operation "Err3" appears in the display.
  It was not possible to reach the preset temperature within the given time.
  Please correct the setting.

Grill and Grill/Combi Operation

Please use the grilling grid for grilling in order to achieve rapid and even browning. Use suitable heatresistant tableware or place the food to be grilled directly on the grid.

Large or thick pieces of food are grilled directly on the rotating plate!

It is not necessary to "pre-heat" the grill as the infrared grill produces radiation energy immediately.

If you prepare food using the combined microwave-grill functions you should note the following:

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, flat foods. **However, in the case of the grill it is the other way round. The closer the food is to the grill, the faster it turns brown.** This means that when large joints are prepared using combined operation the grilling time may be shorter than for smaller joints.

For grill and grill/combi operation, please proceed as follows:

1. Press the PAUSE/ABBRUCH button.
2. Press the HEISSLUFT/GRILL button.
   Select one of the programmes by pressing the HEISSLUFT/GRILL button repeatedly:

   G Only grill
   G1 Grill and microwave in combination
   G2 Grill and microwave in combination with a higher grill ratio
3. Select the desired cooking time using the arrow keys.

For example: programme G2, 10:30 min. cooking time

Step	Button	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	G 2
3	▲/▼	10:30
4	START	

4. Press the START button to start.

After the time has elapsed the device switches off and the word END appears in the display. Now remove the food.

Table Grill/Combi Operation

Food/dish	Quantity	Combined operation	Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages				
Beef, pork or	500 g		10 - 12	no
veal in pieces	750 g		12 - 15	no
Smoked pork loin	500 g		12 - 14	no
Meat loaf	500 g		13 - 15	no
Wienerwurst	200 g		2 - 3	no
Frankfurter	200 g		2 - 3	no

Tip: turn the meat halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes; coat the meat loaf with egg white; prick the sausages with a fork.

Poultry				
Boiling fowl	1000 g		13 - 15	no
Chicken pieces	250 g		4 - 5	no

Tip: allow to cook without liquid in its own juice, turn once and continue cooking for 4 - 5 minutes.

Food/dish	Quantity	Combined operation	Approx. time in minutes	Cover
Fish				
Trout, blue	300 g		5 - 6	no
Fish fillet	300 g		3 - 4	no

Tip: turn halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes.

Individual Cooking Programme

If you would like to enter your own cooking programme for certain food preparations, you can combine this from the programmes Microwave and Grill/Combi Power (G, G1, G2) and/or Hot Air/Combi (C, C1, C2).

Please proceed as follows:

1. Press the PAUSE/ABBRUCH button.
2. Select the desired microwave power by pressing the LEISTUNG button once or repeatedly.
3. Select the desired cooking time using the arrow keys.
4. Press the HEISSLUFT/GRILL button once or repeatedly to select one of the programmes C, C1, C2, G, G1 or G2.
5. Select the desired cooking time using the arrow keys.

For example: 3:00 min. cooking time at 100% microwave power and then 9:00 min. grill

Step	Button	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	03:00
4	HEISSLUFT/GRILL	G
5	▲/▼	09:00
6	START	

6. Press the START button to start.

After the time has elapsed the device switches off and the word END appears in the display. Then remove the food.

Note:
In this way you can combine up to four different cooking sequences one after the other.

It is also possible to begin the programme with a Grill/Combi or Hot Air/Combi setting.

GB

Special Functions

Automatic Start:

You can start the microwave or a Grill/Combi or Hot Air/Combi setting at a predefined time.
In order to do so, please set the time first.

To start the microwave automatically, please proceed as follows:

1. Press the PAUSE/ABBRUCH button.
2. Select the desired microwave power by pressing the LEISTUNG button once or repeatedly.
3. Use the arrow keys to select the desired cooking time.
4. Press the UHR button for more than 2 seconds. A signal is heard and the display changes to the current time. The first figure flashes.
5. Using the arrow buttons and the UHR button, please enter the desired starting time.

For example: 12:30 min. cooking time at 100% power, starting time 14:20

Step	Button	Display
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	12:30
4	UHR	10:00
5	▲/▼	14:20
6	UHR	14:20

6. Press the UHR button again. A longer signal is heard and the letter "M" appears in the display.

If you would like to see the starting time again, press the UHR button.

The microwave switches on at the preset time.

Warning, danger of fire! The device must not be left unattended during operation. When setting a delayed cooking time, always set the time such that the device is not left unattended during operation.

Do not operate the microwave when it is empty. If you need to remove the food that is being cooked before the planned time, the programme has to be cancelled using the PAUSE/ABBRUCH button.

After the time has elapsed the device switches off and the word END appears in the display. Then remove the food.

Automatic Reminder:

After cooking has finished you are reminded every 2 minutes by a beep to remove the food.
This reminder is switched off by opening the door or pressing the PAUSE/ABBRUCH button.

Disabling:

Press the PAUSE/ABBRUCH button for more than 2 seconds to disable the machine. The fact that the machine is disabled is then shown in the display. The function of the operating controls is now blocked. Press the PAUSE/ABBRUCH button again for more than 2 seconds to reactivate the machine.

Error Messages

During operation "Err0" or "Err1" appears in the display.
In this case there is a problem with the electronic control system.

Please return the device to our service centre with a description of the error.

Cleaning

Always remove the mains plug before cleaning the machine.

- Clean the inside of the oven after use with a slightly damp cloth.
- Please clean the microwave from the outside with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual manner in soapy water.
- The door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned when dirty with a damp cloth.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

Fontos biztonsági utasítások!

Szíveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

- **Figyelmeztetés**: Ha az ajtó vagy az ajtótömítés megsérült, a főzőkészüléket mindaddig nem szabad használni, amíg megfelelő szakképzettségű személy meg nem javította.
- **Figyelmeztetés**: Semmi esetre se próbálja maga javítani a készüléket, hanem keressen fel hozzá engedéllyel rendelkező szakembert! A szakemberen kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási és javítási munkát végezni, amihez el kell távolítani azt a borítást, amely védelmet biztosít a mikrohullámú energia okozta sugárterhelés ellen.
- **Figyelmeztetés**: Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. Robbanásveszély!
- **Figyelmeztetés**: Gyermekeknek csak akkor szabad megengedni, hogy felügyelet nélkül használják s főzőkészüléket, ha megfelelő eligazítást kaptak, ami képessé teszi őket arra, hogy biztonságosan használják a készüléket, és megértsék a helytelen kezelésből eredő veszélyeket.
- Ha a készüléket szekrényben, polcon vagy hasonló helyen kívánja elhelyezni, ügyeljen arra, hogy a készülék minden oldalán legalább 10 cm-nyi szellőzési távolság maradjon.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl.
  – üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ha éghető anyagú, **például műanyag**- vagy papírtartóban melegítenek fel, vagy főznek ételeket a mikrohullámú sütőben, a meggyulladás lehetősége miatt gyakori ellenőrzésre van szükség.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a hálózatból. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- **Figyelem! Lassú forrás!** Főzéskor, különösen folyadékok (víz) ismételt felforralásakor megtörténhet, hogy a folyadék ugyan elérte a forrási hőmérsékletet, azonban még nem jelennek meg a jellegzetes gőzgomolyagok. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételekor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémből készült rudat az edénybe.
- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Héjas vagy bőrös élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is felrobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
- Ha az ajtókeret/ajtótömítés és vele szomszédos alkatrészek beszennyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.

A kezelőelemek leírása

1. ábra: Az egyes részek megnevezése

1 Ajtózár
2 Ablak
3 ház
4 Meghajtó tengely
5 Forgató gyűrű
6 Forgó tányér
7 kezelőlap
8 szellőzőnyílások
9 Grillrács
10 kijelző
11 ajtónyitó

Figyelem:
Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!

2. ábra: Kezelőelemek

LEISTUNG (TELJESÍTMÉNY): (mikrohullámú)	a teljesítményfokozatok kiválasztása
UHR (ÓRA):	A nyíl gombokkal együtt az idő beállítására szolgál.
GARPROGRAMME: (**FŐZŐPROGRAMOK**)	Többszöri megnyomásával választható ki az automatikus programok egyike.
HEISSLUFT/GRILL (FORRÓ LEVEGŐ/GRILL)	
HEISSLUFT: (**FORRÓ LEVEGŐ**)	Tisztán forró levegős üzemmód, termosztátvezérléssel.
HEISSLUFT/KOMBI: (**FORRÓ LEVEGŐ/KOMBI**)	A forró levegő és a mikrohullám váltakozva működik.
GRILL:	Grillezéshez és sütéshez.
GRILL/KOMBI:	A grill és a mikrohullám váltakozva működik.

H

Pfeiltasten (Nyíl gombok)
AUSWAHL AUFTAUEN: (KIOLVASZTÁS VÁLASZTÁSA) A hőmérsékleti, idő- vagy súlyértékek beállítására szolgál.

START: A program indítása

PAUSE/ABBRUCH: (SZÜNET/MEGSZAKÍTÁS) A főzési folyamat leállításához egyszer kell lenyomni. A program törléséhez kétszer. A készülék lezárásához/ nyitásához a gombot 3 máso percig lenyomva kell tartani.

Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

- Mivel a grillezésnél és a kombinált üzem esetén a készülék sugárzó hővel működik, csak hőálló edényt használjon.
- Csak grillezéshez – és nem kombinált vagy mikrohullámú üzem esetén - használhat fém- vagy alufólia-edényt.
- A GRILL és a KOMBI üzemmódokhoz csak a grillrács alkalmazható.
- Ne tegyen semmit a készülékház tetejére, mert az forró. A szellőző nyílásokat mindig hagyja szabadon.
- Használja a grillező rácsot, hogy a grillezendő étel közelebb legyen a fűtőelemhez.

Üzembe helyezés

- Vegyen ki mindent, ami a sütőtérben található, csomagolja ki a tartozékokat és helyezze be középre a forgató gyűrűt. Helyezze az üvegtányért úgy a meghajtó tengelyre, hogy a tányér beleilleszkedjen a meghajtó tengely kiemelkedéseibe és tökéletesen ráfeküdjön a tengelyre.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek közvetlen közelébe, hogy elkerülje a más készülékek által kiváltott zavarokat.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- **Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!**
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott 230 V, 50 Hz-es konnektorba dugja.
- Ne vegyen ki a sütőtérből vagy az ajtó belső oldalról semmilyen beszerelt rész!

A készülék használata

Tudnivalók

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő vízrészecskéket. Nincs hőkisugárzás, így alig barnít a készülék.
- Csak élelmiszereket melegítsen a készülékkel.
- Folyékony zsírban történő sütésre a készülék nem alkalmas.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszít a hatékonyságából.
- A melegítési folyamat megszakításához nyomja le a PAUSE/ABBRUCH gombot.
- A készülék azonnal teljes mikrohullámú energiával működik, nincs szükség előmelegítésre.
- Soha ne használja a készüléket mikrohullámú vagy kombinált üzemben üresen.
- A mikrohullámú készülék nem helyettesíti a hagyományos tűzhelyet. Alapvetően
  - mélyhűtött/fagyasztott ételek felolvasztására,
  - ételek vagy italok gyors felforrósítására/felmelegítésére,
  - ételek puhítására szolgál.
- Ne használjon műanyag-, ill. papíredényt.

Idő beállítása:

Utasítás: az első bekapcsoláskor a kijelző minden eleme felvillan, majd egy villogó kettőspont jelenik meg.

1. Nyomja meg a PAUSE/ABBRUCH gombot.
2. Nyomja meg az UHR gombot. A kijelző 0:00-ra vált. Az első számjegy villog.
3. A nyíl gombok segítségével állítsa be az óra kívánt értékét.
4. Nyomja meg az UHR gombot. A második-harmadik számjegy villog.
5. A nyíl gombok segítségével állítsa be a perc kívánt értékét.
6. Ismét nyomja meg az UHR gombot, vagy várjon néhány másodpercig.

Az új idő aktiválódik.

A mikrohullámú készülék kezelése:

Tegye a felmelegítendő ételt a megfelelő edénybe. Nyissa ki az ajtót és helyezze az edényt az üvegtányér közepére.Csukja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak jól bezárt ajtó mellett működik.)

1. Nyomja le a PAUSE/ABBRUCH gombot.
2. A LEISTUNG gomb egyszeri/többszöri lenyomásával válassza ki a kívánt teljesítményt.

A kijelzőben megjelenik a teljesítmény a választott %-os formában	Teljesítmény Watt-ban (ca.)	Felhasználási terület
100	1000	Gyors felforrósítás
80	800	Puhitás
60	600	Továbbfőzés
40	400	Olvasztás, pl. sajté, stb.
20	200	Fagyasztott ételek felolvasztására
START	1000	Gyors felforrósítás

3. A nyíl gombok segítségével válassza ki a kívánt főzési időt.

Például: 10:30 perc főzési idő 100% teljesítményen.

Lépés	gomb	kijelző
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	10:30
4	START	

4. Az indításhoz nyomja le a START gombot. A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. Némi gyakorlat megszerzése után már gyorsan meg fogja tudni becsülni az időt.

   Ne feledje, hogy a mikrohullámú üzemben a puhítás sokkal gyorsabban történik, mint a melegítő üzemben. Ha nem tudja biztosan, mennyi időre van szükség, állítsa be az időt alacsonyabb értékre, és esetleg még puhítsa tovább az ételt.
   A készülék az idő lejárta után kikapcsol és a kijelzőn az END felirat jelenik meg. Vegye ki az ételt.

Automatikus felengedés

Fagyasztott hal, szárnyas és tengeri gyümölcsök felolvasztásához az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a PAUSE/ABBRUCH gombot
2. A nyíl gombok ismételt megnyomásával válasszon egyet a kiolvasztó programok közül:

AD1	hús felolvasztása	0,1 – 2,0 kg
AD2	szárnyas felolvasztása	0,2 – 3,0 kg
AD3	tenger gyümölcse felolvasztása	0,1 – 0,9 kg

3. A választást a START gomb megnyomásával nyugtázza.
4. A nyíl gombok ismételt megnyomásával válassza ki a súlyt.

Például 2,0 kg szárnyas felolvasztása.

Lépés	gomb	kijelző
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	▲/▼	AD -2
3	START	
4	▲/▼	2.0
5	START	

5. Indításhoz nyomja le a START gombot.

A készülék az idő lejárta után kikapcsol és a kijelzőn a END felirat jelenik meg. Ekkor vegye ki az ételt.

Az alábbi táblázat a kézi kiolvasztásra vonatkozó információkat tartalmaz.

Felengedés táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény Watt-ban	Idő cca. percben	Ismételt felengedési idő cca. percben
Hús, kolbászáru				
Húsdarab (marha,	500 g	200	14 – 18	10 – 15
borjú, disznó)	1000 g	200	25 - 30	20 - 25
Hússzelet, borda	200 g	200	4 - 6	5 - 10
Egybefasírt	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Sütnivaló kolbász,				
hurkaféle	200 g	200	4 - 6	5 - 10
Felvágott	300 g	200	4 - 6	5 - 10

Tipp: Az adott idő felénél fordítsa meg a húst, az érzékeny ételeket fedje le, az egybefasírt-húst terítse el a tányéron, a már felengedett részeket vegye ki, a kolbászkarikákat válassza külön egymástól.

Szárnyasok				
Csirke	1000 g	200	20 - 25	10 - 15
Csirkedarabok	500 g	200	12 - 15	5 - 10
Kacsa	1700 g	200	25 - 40	20 - 25
Liba-,				
pulykadarabok	500 g	200	12 - 18	10 - 15

Tipp: Az adott idő felénél fordítsa meg a szárnyashúst, a szárnyrészt és combokat fedje le, öntse ki a felengedés alatt keletkezett folyadékot, ne engedje érintkezni a húst más ételekkel.

Vadhús				
Őzgerinc	1000 g	200	20 - 35	20 - 30
Nyúlgerinc	500 g	200	12 - 13	10 - 20

Tipp: Egyszer fordítsa meg a húst, a széleket fedje le

Hús				
Rákok, shrimps	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Pisztráng	340 g	200	4 - 6	5 - 10
Egész hal	500 g	200	7 - 10	10 - 15
Halfilet	250 g	200	5 - 7	5 - 10

Tipp. Többször keverje meg, gyakran fordítsa meg a húst.

Gyümölcs				
Málna, eper	250 g	200	4 - 6	5 - 10
Meggy, szilva	250 g	200	5 - 7	5 - 10
Almapép	500 g	200	9 - 12	5 - 10

Tipp: Óvatosan keverje meg, ill. terítse szét.

Kenyér és sütemény				
Zsemle	4 darab	200	ca. 3 - 5	
Kenyér	1000 g	200	13 - 15	8 - 10
Pirítóskenyér	500 g	200	5 - 6	5 - 10
Kevert sütemény	500 g	200	6 - 8	5 - 10
Gyümölcsös				
sütemény	1 darab	200	2 - 3	2 - 3
Torta	1 darab	200	0,5 - 1	3 - 5
Torta	1200 g	200	10 - 12	30 - 60

Tipp: Helyezze a kenyeret és süteményt konyhai sütőpapírra, amelyik felveszi a nedvességet. Érzékeny süteményt csak rövid ideig hagyja felengedni.

Tejtermékek				
Vaj	250 g	200	5 - 7	10 - 15
Túró	250 g	200	6 - 8	5 - 10
Hab	200 g	200	3 - 5	2 - 3

Tipp. Távolítsa el az alufóliát, a megadott idő fele után keverje meg, a habot még félig fagyott állapotban verje fel.

Melegítés

A melegítés és felforrósítás a készülék különös erőssége. Hűtőszekrény-hideg folyadékokat és ételeket nagyon könnyen szoba- vagy fogyasztási hőmérsékletűre lehet felmelegíteni anélkül, hogy sok lábast kellene használnunk.

Az alábbi táblázatban megadott felforrósítási idők csak irányértékek, mivel az idő nagymértékben függ az étel alaphőmérsékletétől és összetételétől. Ajánlatos ezért, ellenőrizni, hogy az étel eléggé forró-e már.

Melegítési táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Folyadékok				
Víz, 1 csésze	150 g	1000	0,5 - 1	nem
Víz, 0,5 l	500 g	1000	3,5 - 5	nem
Víz, 0,75 l	750 g	1000	5 - 7	nem
Kávé, 1 csésze	150 g	1000	0,5 - 1	nem
Tej, 1 csésze	150 g	1000	0,5 - 1	nem

Tipp: Tegyen egy teáskanalat az edénybe, hogy az elhúzódó forrást elkerülje, fogyasztás előtt a folyadékot jól fel kell keverni.

Ételek tányéron				
Hússzelet, krumpli				
és zöldség	450 g	1000	2,5 - 3,5	igen
Gulyás csipetkével	450 g	1000	2 - 2,5	igen
Hús, gombóc				
és szósz	450 g	1000	2,5 - 3,5	igen

Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.

Hús				
Rántott szelet	200 g	1000	1 - 2	nem
Fasírozott, 4 darab	500 g	1000	3 - 4	nem
Sült hús	250 g	1000	2 - 3	nem

Tipp: Étolajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázzon fel.

Szárnyas				
1/2 csirke	450 g	1000	3,5 - 5	nem
Csirkebelsőség	400 g	1000	3 - 4,5	igen

Tipp: Étolajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.

Köretek				
Tészta, rizs 1 adag	150 g	1000	1 - 2	igen
Tészta, rizs 2 adag	300 g	1000	2,5 - 3,5	igen
Krumpli	500 g	1000	3 - 4	igen

Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.

Levesek/Szószok				
Erőleves, 1 tányér	250 g	1000	1 - 1,5	igen
Leves levesbetéttel	250 g	1000	1,5 - 2	igen
Szósz	250 g	1000	1 - 2	igen

Bébiétel				
Tej	100 ml	600	0,5 - 1	nem
Püré	200 g	600	1 - 1,5	nem

Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!

H

Puhítás

Gyakorlati tippek a puhításhoz

Tartsa be a puhítási táblázatban megadott irányértékeket és kövesse az ételrecepteket. Amíg nem rendelkezik elegendő gyakorlattal, kövesse figyelemmel a főzési folyamatot.

A készülék ajtaját bármikor kinyithatja. A készülék automatikusan kikapcsol.

Majd csak akkor működik újra, ha az ajtó zárva lesz.

A hűtőszekrényből kivett élelmiszerhez kicsivel hosszabb puhítási idő szükséges, mint a szobahőmérsékletű ételhez.

Minél töményebb az étel, annál hosszabb a puhítási idő. Így pl. nagyobb darab húshoz hosszabb puhítási idő kell, mint ugyanannyi hirtelen sült húshoz. Ajánlatos nagyobb mennyiségeket maximális teljesítménnyel felfőzi és közepes teljesítménnyel egyenletesen tovább puhítani.

A lapos ételek gyorsabban puhulnak, mint a magasak, ezért lehetőleg az ételt úgy ossza el, hogy az lapos legyen. A vékonyabb részeket, pl. csirkecomb vagy halfilet belül vagy akár egymást fedve legyen elhelyezve.

Általános szabály:

Dupla mennyiség = csaknem dupla idő
Fél mennyiség = fele annyi idő

Ha valamely ételhez nem tudja megtalálni a megfelelő időt, akkor az a szabály érvényes,

hogy 100 grammonként kb. 1 perc főzési idő szükséges.

Azokat az ételeket, amelyeket a tűzhelyen is fedővel lefed, a mikrohullámú készülékben is le kell fedni.

A fedél megakadályozza az étel kiszáradását. Lefedésre használható a lefelé fordított tányér, pergamenpapír vagy mikrohullámú készülékben alkalmazható fólia. Az olyan ételeket, amelyeket ropogósra akar elkészíteni, fedél nélkül kell puhítani.

Puhítási táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Zöldség				
Padlizsán	500 g	720	7 - 10	igen
Karfiol	500 g	720	8 - 11	igen
Brokkoli	500 g	720	6 - 9	igen
Chicoree	500 g	720	6 - 7	igen
Borsó	500 g	720	6 - 7	igen
Ánizskapor	500 g	720	8 - 11	igen
Zöldbab	300 g	720	13 - 15	igen
Krumpli	500 g	720	9 - 12	igen
Karalábé	500 g	720	8 - 10	igen
Póréhagyma	500 g	720	7 - 9	igen
Csöves kukorica	250 g	720	7 - 9	igen
Sárgarépa	500 g	720	8 - 10	igen
Paprika	500 g	720	6 - 9	igen
Kelbimbó	300 g	720	7 - 10	igen
Spárga	300 g	720	6 - 9	igen
Paradicsom	500 g	720	6 - 7	igen
Cukkini	500 g	720	9 - 10	igen

Tipp: A zöldséget kicsire kell vágni és 2-3 evőkanál folyadékot hozzáadva puhítani, időnként meg kell keverni, 3-5 percig kell hagyni még puhulni, és csak a tálalás előtt kell fűszerezni.

Gyümölcs				
Alma-, körtekompót	500 g	720	5 - 8	igen
Szilvalekvár	250 g	720	4 - 6	nem
Rebarbarakompót	250 g	720	5 - 8	igen
Sültalma, 4 darab	500 g	720	7 - 9	igen

Tipp: Öntsön hozzá 125 ml vizet. A citromlé megakadályozza, hogy a gyümölcs elszíneződjön, 3-5 percig hagyja még puhulni.

Hús *)				
Hús szósszal	400 g	720	10 - 12	igen
Gulyás, hirtelensült	500 g	720	10 - 15	igen
Marhahús-filet	250 g	720	7 - 8	igen

Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.

Szárnyasok *)				
Csirkebelsőség	250 g	720	6 - 7	igen
Szárnyashús-leves	200 g	720	5 - 6	igen

Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Hal				
Halfilet	300 g	720	7 - 8	igen
Halfilet	400 g	720	8 - 9	igen

Tipp: A megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percet hagyni kell puhulni.

Zöldség felengedése és puhítása				
Vöröskáposzta	450 g	720	14 -16	igen
Száras spenót	300 g	720	11 - 13	igen
Karfiol	200 g	720	7 - 9	igen
Fejteni való bab	200 g	720	8 - 10	igen
Brokkoli	300 g	720	8 - 9	igen
Borsófélék	300 g	720	7 - 8	igen
Karalábé	300 g	720	13 -15	igen
Póréhagyma	200 g	720	10 - 11	igen
Kukorica	200 g	720	4 - 6	igen
Sárgarépa	200 g	720	5 - 6	igen
Kelbimbó	300 g	720	7 - 8	igen
Spenót	450 g	720	12 - 13	igen
	600 g	720	15 - 17	igen

Tipp: Öntsön hozzá 1-2 evőkanál folyadékot, időnként keverje meg, ill. óvatosan terítse szét az edényben, hagyja 2-3 percig még puhulni, csak tálalás előtt fűszerezze.

Levesek/Egytál-ételek *)				
Egytál-étel	500 g	720	13 - 15	igen
Leves levesbetéttel	300 g	720	7 - 8	igen
Krémleves	500 g	720	13 - 15	igen

Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell még főni.

*) Korábban elkészített étel

Gyors főzés

Az expressz főzés indításához ismételten nyomja meg a START gombot. A főzési folyamat azonnal megkezdődik, és a főzési idő a gomb minden egyes megnyomására először 10-10 másodperccel, majd 5 perc elérése után 30-30 másodperccel hosszabbodik meg.

A mikrohullámú készülék teljesítménye ilyenkor 100 %-os.

Automatikus-Programok

Az automatika segítségével bizonyos mennyiségű ételt automatikusan főzhet meg. A főzési időt és a mikrohullám teljesítményét a program tartalmazza.

Ehhez a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg a PAUSE/ABBRUCH gombot.
2. Nyomja meg a GARPROGRAMME gombot. Ekkor belép a főzési programba.
   A GARPROGRAMME gomb ismételt megnyomásával válasszon a következő programok közül:

Kód	Program	Súly						
AC-1	rizs/tészta	0,1kg	0,2kg	0,3kg				
	rizs, a hozzá tartozó vízmennyiség:	180ml	330ml	480ml	fedje le az ételt			
	tészta, a hozzá tartozó vízmennyiség:	300ml	600ml	900ml	ne fedje le az ételt			
AC-2	friss zöldség a hozzá tartozó vízmennyiség:	0,2kg 2 ek	0,3kg 2ek	0,4kg 2ek	0,5kg 4ek	0,6kg 4ek	0,7kg 4ek	0,8kg 4ek
AC-3	fagyasztott zöldség	0,2kg	0,3kg	0,4kg	0,5kg	0,6kg	0,7Kg	0,8kg
AC-4	pattogatott kukorica	3,0oz	3,5oz	kb. 80/100 g-nak felel meg Kérjük, csak mikrózható, zacskóban lévő pattogatott kukoricát használjon!				
AC-5	folyadék	250ml	500ml	Ne fedje le! Vigyázat! Késleltetve forr!				
AC-6	burgonya	0,45 kg	0,65 kg	A burgonyákat szurkálja meg és ne túl szorosan fektesse a forgótányérra.				
AC-7	pizza (felmelegítés)	0,15 kg						
AC-8	hal	0,45 kg		A halat előzőleg vagdossa be.				

3. Ezután az AC-1 – AC-6 programokhoz a nyíl gombok segítségével válassza ki a megfelelő súlyt.

Például: 0,2 kg friss zöldség főzése

Lépés	gomb	kijelző
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	GARPROGRAMME	AC -2
3	▲/▼	0.2
4	START	

4. Az indításhoz nyomja meg a START gombot.

A készülék az idő lejárta után kikapcsol és a kijelzőn a END felirat jelenik meg. Ekkor vegye ki az ételt.

Figyelmeztetés: az „ek” jelzés egy evőkanálnak felel meg.

Forró levegő/kombi grill/kombi

Forró levegős és forró levegős/kombi üzemmód

A forró levegős és forró levegős/kombi üzemmód alkalmazásához a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg a PAUSE/ABBRUCH gombot.
2. Nyomja meg a HEISSLUFT/GRILL gombot.
   A HEISSLUFT/GRILL gomb ismételt megnyomásával válasszon egyet a következő programok közül:

   C csak forró levegő
   C1 forró levegő és mikrohullám kombinációja
   C2 forró levegő és mikrohullám kombinációja a mikrohullám nagyobb arányával

3. Ezután a nyíl gombok segítségével állítson be egy 100s C és 230s C közötti hőmérsékletet.
4. Választását a START gomb megnyomásával nyugtázza.
5. A nyíl gombok segítségével válassza ki a kívánt főzési időtartamot.

Például: C2 program 180s C-on, 8 perc főzési idővel.

Lépés	gomb	kijelző
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	C 2
3	▲/▼	180C
4	START	Pr.-H
5	▲/▼	08:00
6	START	

6. Az indításhoz nyomja meg a START gombot.

A készülék az idő lejárta után kikapcsol és a kijelzőn a END felirat jelenik meg. Ekkor vegye ki az ételt.

Hibajelzések

- A kijelzőn működés közben „Err2” felirat jelenik meg. A főzőtérben a hőmérséklet túllépte az előzőleg beállított értéket. Lehet, hogy túl alacsony hőmérsékletet választott az adott ételhez. Kérjük, korrigálja beállítását.
- A kijelzőn működés közben „Err2” felirat jelenik meg. Az előzőleg beállított hőmérsékleti érték egy előre megadott időn belül nem volt elérhető. Kérjük, korrigálja beállítását.

Grill és grill/kombi üzemmód

Grillezéshez a gyors és egyenletes barnítás érdekében használja a grillrácsot. Megfelelő hőálló edényt használjon vagy a grillezendő ételt tegye közvetlenül a grill rácsra.

A nagyobb, vastagabb élelmiszerdarabokat közvetlenül a forgótányéron grillezze!

A grill „előmelegítésére” nincs szükség, mert az infravörös grillező azonnal sugárzó hőt állít elő.

Ha mikrohullámú/grillező kombinált üzemmódban akar ételeket készíteni, a következőkre kell ügyelnie:

Nagy, vastag élelmiszerek, pl. disznósült, esetében a mikrohullámú üzem idejét arányosan magasabb értékre kell beállítani, mint a kicsi, lapos élelmiszerek esetében. **Grillezéskor ez fordítva igaz. Minél közelebb van az élelmiszer a grillezőhöz, annál gyorsabban barnul.** Ez azt jelenti, hogy ha Ön nagy darab sülteket kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítania, mint a kisebb darab sültek esetében.

A grill és grill/kombi üzemmód esetén a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg a PAUSE/ABBRUCH gombot.
2. Nyomja meg a HEISSLUFT/GRILL gombot.
   A HEISSLUFT/GRILL gomb ismételt megnyomásával válasszon egyet a következő programok közül:

   G csak grill
   G1 grill és mikrohullám kombinációja
   G2 grill és mikrohullám kombinációja a grill nagyobb arányával

3. A nyíl gombok segítségével válassza ki az elkészítés kívánt idejét.

Például: G2 program, 10:30 perc elkészítési idő.

Lépés	gomb	kijelző
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	HEISSLUFT/GRILL	G 2
3	▲/▼	10:30
4	START	

4. Indításhoz nyomja meg a START gombot.

A készülék az idő lejárta után kikapcsol és a kijelzőn a END felirat jelenik meg. Ekkor vegye ki az ételt.

H

A grill/kombi üzemmód táblázata

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Kombinált üzemmód	Idő cca. percben	Lefedés
Hús, kolbászáruk				
Marha-, disznó-	500 g		10 - 12	nem
vagy borjúhús-darab	750 g		12 - 15	nem
Hurkaféle	500 g		12 - 14	nem
Egybefasírt	500 g		13 - 15	nem
Bécsi kolbász	200 g		2 - 3	nem
Sütnivaló hurka	200 g		2 - 3	nem

Tipp: A húst a megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percig hagyni kell még puhulni, az egybefasírtot tojásf ehérjével be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni.

Szárnyashús				
Leveshús	1000 g		13 - 15	nem
Csirkerészek	250 g		4 - 5	nem

Tipp: Folyadék hozzáadása nélkül saját levében hagyja puhulni, egyszer fordítsa meg, 4-5 percig hagyja még puhulni.

Hal				
Pisztráng, kék	300 g		5 - 6	nem
Halfilet	300 g		3 - 4	nem

Tipp: A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.

Egyedi főzőprogram

Ha egy bizonyos ételekhez saját főzési programot szeretne megadni, akkor ezt a mikrohullám teljesítménye és a grill/kombi (G, G1 G2) és/vagy a forró levegő/kombi (C, C1, C2) programokból állíthatja össze.

Például a következők szerint járjon el:

1. Nyomja meg a PAUSE/ABBRUCH gombot.
2. A LEISTUNG gomb egyszeri/többszöri megnyomásával válassza ki a mikrohullám kívánt teljesítményét.
3. A nyíl gombok segítségével határozza meg a kívánt főzési időt.
4. A HEISSLUFT/GRILL gomb egyszeri/többszöri megnyomásával válasszon egyet a C, C1, C2, G, G1 vagy G2 programok közül.
5. A nyíl gombok segítségével határozza meg a kívánt főzési időt.

Például: 3:00 perc főzési idő 100% mikrohullám-teljesítménnyel, majd azután 9:00 perc grillezés.

Lépés	gomb	kijelző
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	03:00
4	HEISSLUFT/GRILL	G
5	▲/▼	09:00
6	START	

6. Indításhoz nyomja meg a START gombot.

A készülék az idő lejárta után kikapcsol és a kijelzőn a END felirat jelenik meg. Ekkor vegye ki az ételt.

Utasítás:
Ily módon max. 4 különböző főzési típust kombinálhat egymás utáni sorrendben.

A programot grill/kombi vagy forró levegő/kombi beállítással is kezdheti.

Különleges funkciók

Automatikus indítás:

A mikrohullámot vagy a grill/kombi vagy forró levegő/kombi beállítást egy előre meghatározott időpontban is indíthatja. Először állítsa be a pontos időt.

A mikrohullám automatikus indításához a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg a PAUSE/ABBRUCH gombot.
2. A LEISTUNG gomb egyszeri/többszöri megnyomásával válassza ki a mikrohullám kívánt teljesítményét.
3. A nyíl gombok segítségével határozza meg a kívánt főzési időt.
4. 2 másodpercnél hosszabb ideig tartsa nyomva az UHR gombot. Ekkor hangjelzést hall és a kijelző az aktuális időre vált. A z első számjegy villog.
5. A nyíl gombok és az UHR gomb segítségével állítsa be a kívánt indítási időt.

Például: 12:30 főzési idő 100% teljesítménnyel, indítási idő 14:20.

Lépés	gomb	kijelző
1	PAUSE/ABBRUCH	
2	LEISTUNG	10 0P
3	▲/▼	12:30
4	UHR	10:00
5	▲/▼	14:20
6	UHR	14:20

6. Még egyszer nyomja meg az ÓRA gombot. Egy hosszabb hangjelzés hallatszik és a kijelzőn egy „M” betű jelenik meg.

Ha még egyszer meg szeretné nézni az indítási időt, nyomja meg az UHR gombot.

A mikrohullám az előre beállított időpontban kezd el működni.

Figyelem! Tűzveszély! A készüléket csak felügyelet mellett használja! Késleltetett kezdetű főzés esetén az időt mindig úgy állítsa be, hogy a készülék működés közben mindig megfelelő felügyelet alatt legyen.

Üresen ne működtesse a mikrohullámot. Ha idő előtt kiveszi az ételt, akkor a PAUSE/ABBRUCH gomb megnyomásával törölje a programot.

A készülék az idő lejárta után kikapcsol és a kijelzőn a END felirat jelenik meg. Ekkor vegye ki az ételt.

Automatikus figyelmeztetés:

A főzési folyamat befejeződése után 2 percenként a készülék sípolással jelzi, hogy az ételt ki kell venni.
Az ajtó kinyitásával vagy a PAUSE/ABBRUCH gomb lenyomásával ez a figyelmeztetésfunkció kikapcsolható.

Lezárás:

Tartsa a PAUSE/ABBRUCH gombot 2 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva, ha a készüléket le akarja zárni. A lezárást a készülék kijelzi. A kezelőelemek nem működnek. Ha a PAUSE/ABBRUCH gombot ismét 2 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva tartja, akkor megszűnteti a lezárást.

Hibajelzések

A kijelzőn működés közben „Err0" vagy „Err1" jelzés jelenik meg.
Ebben az esetben hiba van az elektronikus vezérlésben.

Küldje el a készüléket a hiba leírásával együtt szervizközpontunkba.

Tisztítás

A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki azt a konnektorból.

- Használat után enyhén nedves ronggyal tisztítsa meg a sütőteret.
- A mikrohullámú sütőt kívülről nedves ruhával tisztítsa meg.
- A tartozékokat a szokásos módon mossa el.
- Ha beszennyeződtek, az ajtókereteket/tömítéseket és kapcsolódó részeket nedves ronggyal gondosan tisztítsa meg.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítésköteles!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

5....-05-MWG 739 01.08.2004 16:10 Uhr Seite 38

Technische Daten

Modell:	**MWG 739**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Bemessungsaufnahme:	**1480 Watt**
Leistungsaufnahme Heißluft:	**1300 Watt**
Leistungsaufnahme Grill:	**1100 Watt**
Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:	**1000 Watt**
Garraumvolumen:	**31 Liter**
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 08/04